Grill: Szaszłyczki z mięsa baraniego z kardamonem podane z sałatką z cebuli i papryki

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

baraniny (ew. cielęciny)	800 g
cebula	1
oliwy z oliwek	2 łyżki
czosnku	3 ząbki
pęczek kolendry	1 sztuka
sól	
kardamon	
sos	
świeżej mięty	kilka gałązek
czosnku	2 ząbki
sól	
cukier	
Sałatka:	
cebula	1 sztuka
kolorowe, oczyszczone papryki	2
oliwy z oliwek	2 łyżki
pietruszki	1 mały pęczek
sól	
jogurt grecki	100 ml
jogurt naturalny	200 ml
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, oczyścić, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić na małe kawałki i dwukrotnie zmielić. Obraną cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na gorącej oliwie. Pod koniec dodać posiekaną kolendrę i wystudzić. Zmielone mięso przełożyć do miski, dodać cebulę, doprawić kardamonem, papryką, imbirem, solą i pieprzem. Mięso wyrobić na gładką, jednolitą masę, uformować z niego walcowate kotleciki o długości około 5 cm, a następnie nadziać je na wykałaczki i odstawić na godzinę do lodówki.
W międzyczasie przygotować sos: połączyć oba jogurty, dodać obranego i startego ogórka oraz posiekaną miętę. Sos doprawić do smaku wyciśniętym czosnkiem, cukrem, solą i czarnym pieprzem.
Cebulę pokroić w piórka i sparzyć. Paprykę upiec na grillu, a następnie obrać ze skóry i pokroić w paski. Warzywa połączyć, dodać oliwę, posiekaną pietruszkę i doprawić do smaku. Kotleciki grillować przez około 10 minut. Podawać z przygotowanym wcześniej sosem oraz sałatką.