

ANIA STARMACH

Kebab jagnięcy i sos miętowy

Co kupić?

Kebab

600g mielonej jagnięciny (najlepiej z łopatki)

1 ząbek czosnku

natka pietruszki

oliwa z oliwek

kumin mielony

cynamon

słodka i ostra papryka

kurkuma

sól, pieprz

Sos

250ml gęstego jogurtu naturalnego

1 ząbek czosnku

1 mała papryczka chili

1 mała czerwona cebula

sok z cytryny

garść świeżej mięty

pestki granatu

Jak przygotować?

1. W dużej misce wymieszaj mięso z posiekaną pietruszką, kilkoma łyżkami oliwy z oliwek i zmiądzonym czosnkiem. Dodaj po dużej szczypcie każdej z przypraw, dopraw solą i pieprzem.
2. Mięso nakładaj na patyczki do szaszłyków, grilluj na patelni przez kilka minut z każdej strony.

ANIA STARMACH

3. Aby przygotować sos, zmiksuj jogurt z czosnkiem, sokiem z cytryny, chili i miętą. Wymieszaj z posiekaną cebulą i pestkami granatu.