

Pinchitos

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Kuchnia arabska.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 kg cieleciny lub jagnięciny -
- 2 cytryny -
- łyżeczka soli -
- 4 łyżki posiekanej natki -
- 10 dag rozgniecionych ząbków czosnku -
- 1/2 łyżeczki pieprzu kajenskiego -
- łyżeczka przyprawy do dan marokańskich -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mieso kroimy w niedużą kostkę, układamy jedną warstwę na dnie rondla. Posypujemy natką, czosnkiem, lekko solimy, opraszamy pieprzem kajenskim i przyprawą marokańską. Skrapiamy sokiem z 1/2 cytryny. W ten sam sposób układamy kolejne warstwy, aż skończą się składniki. Przykrywamy, wstawiamy na 6-12 godzin do lodówki (mieszamy w tym czasie 2-3 razy). Potem nabijamy mięso na metalowe szpadki do szaszłyków (lub na drewniane patyczki namoczone wcześniej w wodzie) i pieczemy na grillu lub na patelni grilowej albo na zwykłej patelni na niewielkiej ilości oliwy.

