

SECONDI PIATTI

Kebab di agnello marinato

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 kg di bistecca di agnello senza osso
tagliato in cubetti da 1/2 cm
3 cipolle medie tagliate in quarti
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di semi di cumino macinati
1/4 di pepe
1/4 tazza di cognac
arak o vino rosso secco

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate tutti gli ingredienti insieme e marinare la carne per 1 - 1 1/2 ore. Questo permette ai sapori di distribuirsi e alla carne di ammorbidirsi.
Mettete 4 pezzi di agnello alternando con i quarti di cipolla su ciascuno spiedino di metallo. Fate grigliare sulla carbonella, come da tradizione, per 10 minuti o a piacere.
Servite caldi.