

SECONDI PIATTI

Galawat kay Kabab

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1/2kg di carne di manzo o montone (Qeema)
- 4-5 cucchiai di cardo fresco (Dhania)
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- foglie di menta (Podina) a piacere
- 6 peperoncini verdi piccanti (tagliati a fette)
- olio per frittura
- sale a piacere
- peperoncino rosso in polvere a piacere
- ½ cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino di garam masalah
- 1 cucchiaio di semi di papavero (Khashkhaash)
- 2 cucchiai di pasta di zenzero e aglio
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 2 cipolle tritate e fritte
- 1 cucchiaio di muschio (poppaya)
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 2 cucchiai di farina di legumi essiccati

(Baisan)

1 uovo

PREPARAZIONE

1 Prendete la carne macinata e mettetela in una ciotola, aggiungetevi tutti gli altri ingredienti, fatta eccezione per l'olio, e amalgamateli bene.

Preparate gli spiedini di dimensioni e spessore opportuni con il composto di carne macinata.

Friggete i kabaabs a fuoco medio (non schiacciateli mai durante la frittura). Serviteli con ketchup o chutney.