

SECONDI PIATTI

Spiedini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di manzo tritato
- sale a piacere
- peperoncini verdi piccanti affettati (a piacere)
- polvere di peperoncino rosso (a piacere)
- pepe macinato (a piacere)
- olio per la frittura
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 tazza di patate a pezzetti
- 1 cucchiaio di farina di legumi (Baisan)
- 2 cucchiari di cardo fresco
- 1 uovo
- foglie di menta a piacere
- 1 cucchiaio di cardo essiccato (Sabat Dhania)

PREPARAZIONE

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

Date forma di kebaabs (spiedini) di spessore e dimensioni opportune e friggete a fuoco medio. Servite con del chutney.