

Kebab homemade

INGREDIENTI:

600 gr di fettine di pollo,
600 gr di fettine di agnello,
4 cucchiaini mix spezie per kebab (cumino, aglio in polvere, cipolla disidratata, curcuma, peperoncino, cumino),
succo di 2 limoni,
5 cucchiaini di olio,
sale qb,
pepe qb,
pomodori maturi,
cipolla fresca,
insalata,
salsa allo yogurt,
pane tipo pita o piadina tipo arrotolabile.

Con un batticarne schiacciare bene sia il pollo che l'agnello, tagliarlo a listarelle e metterlo in una ciotola insieme a tutte le spezie, il sale, l'olio e il succo di limone e lasciarlo in marinatura almeno per 2 ore (io lo lascio anche mezza giornata).

Far scaldare molto bene una padella abbastanza larga e quando è bella rovente metterci dentro la carne e farla cuocere fino a che non risulti rosolata.

Preparare i pomodori e la cipolla a fette sottili e l'insalata tritata fine.

A questo punto non resta che assemblare il tutto insalata, cipolla, e pomodori con un po' di salsa e sopra la carne oppure come più ci piace.

Una bella idea è mettere tutte le preparazioni sul tavolo in modo che ognuno si prepari il kebab come preferisce.