



Brochette de Viande d'Agneau au Barbecue

Mangalda Kuzu Şiş



500 gr. de gigot d'agneau désossé
2 aubergines
5 piments vert
2 tomates
Pour la sauce:
1 morceaux d'oignon petits
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Coupez la viande 2 heures en avant. Rajoutez l'oignon râpé, de l'huile végétale, du sel et du flocon de piment rouge. Laissez reposer au réfrigérateur.
- # Lavez les aubergines, séchez-les, faites de tranches en forme de rond et laissez attendre dans l'eau salée.
- # Coupez les piments en 4-5 morceaux. Coupez les tomates de même que les aubergines.
- # Installez la viande, les piments, les aubergines et les tomates dans les brochettes selon votre volonté.
- # Laissez cuire au barbecue.
- # Enlevez des brochettes au moment du service.

N-B: S'il n'est pas possible de cuire au barbecue, vous pouvez utiliser le barbecue électrique.