

שיפוּדי פּרגיות בסגנון טנדורי

חומרים ל-6 מנות:

6 יחידות פרגיות עוף, חתוכות לקוביות

כפית פפריקה מתוקה

כפית פפריקה חריפה

כפית (כתושה היטב) מכל אחד מהתבלינים הבאים: כוסברה יבשה, הל, אגוז מוסקט, כמון, קימל, וקינמון.

3 כפות שמן זית

מיץ מלימון וחצי

3 שיני שום כתושות

כפית מלח

אופן ההכנה:

מניחים את קוביות העוף בקערה ומוסיפים את כל שאר המצרכים, מערבבים היטב ושמים במקרר ל-4 שעות לפחות לספיגת הטעמים. משפדים את קוביות העוף על שיפוּדי במבוק או מתכת. מחממים מחבת צלייה או גריל פחמים, ומניחים את השיפוּדים המתובלים לצלייה של 4 דקות מכל צד. רצוי לא לצלות מעבר לכך על מנת שהעוף לא יתייבש ויישאר עסיסי.