

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BROCHETTES DE KEFTA

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- 600 g de viande hachée (Boeuf ou agneau)
- 2 oignons hachés
- Cumin
- Paprika
- Gingembre en poudre
- 4 cuillères à soupe de coriandre et persil hachés
- Sel
- Poivre
- Une pincée de cannelle
- Piques à brochettes

Préparation :

Hachez finement ou râpez les oignons.

Mélangez à la main la viande, les oignons, les herbes, paprika, cumin, sel, poivre, gingembre et cannelle. Malaxez pour que la viande s'imprègne d'épices. Roulez à la main une petite saucisse de 10 cm autour de chaque pique à brochette jusqu'à épuisement de la viande. Faites griller au grill du four ou au barbecue.

Comme accompagnement, vous pouvez préparer une salade, du riz, du couscous, pâtes, des légumes sautés.