

Shish kebab amb hummus

INGREDIENTS (2 persones)

- . 500 g de costelles de xai.
- . 1 ceba vermella gran.
- . 1 tassa de iogurt grec.
- . 1 llimona.
- . 5 grans d'all.
- . 2 c/s d'oli d'oliva verge.
- . 2 c/s de *paprika*.
- . 1/2 c/s de comí.
- . 1 c/p de canyella.
- . 1 c/p de pebre vermell dolç.
- . 1 c/p de xili vermell picat.
- . Sal i pebre.

ELABORACIÓ

1. Pel marinat, barrejar en un recipient: iogurt grec, oli d'oliva, *paprika*, comí, canyella, xili vermell picat, pela d'una llimona ratllada, suc de llimona, sal, pebre negre molt i grans d'all picats.
2. Afegir les costelles de xai al marinat i deixar macerar 6 hores.
3. Picar la ceba vermella a trossos.
4. Punxar el xai en broquetes intercalant-ne amb els trossos de ceba vermella.
5. Rostir les broquetes a la planxa amb un fil d'oli.
6. Servir juntament amb l'hummus* posant pebre vermell dolç i un fil d'oli d'oliva verge per sobre.

OBSERVACIONS

- . Per l'hummus, triturar els següents ingredients fins a obtenir una pasta llisa i homogènia: 250 g de cigrons cuits, 50 ml de suc de llimona, 1 gra d'all, 1 c/s d'oli d'oliva verge, 1 c/s de pasta de sèsam (*tahini*), 1 c/p de comí molt i sal.

NOTES:
