



רכיבים:

3 ק"ג פרגיות, תבקשו מהקצב שיחתוך את הנתחים לשישליק

½ כוס שמן

½ כפית מלח

1 כף פפריקה מתוקה

1 כפית כמון

¼ כפית פפריקה חריפה

אופן ההכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את השמן, המלח, הפפריקה המתוקה והחריפה והכמון.

2. מכניסים את השישליק, מערבבים היטב בעזרת הידיים (שהשישליק יטבל במטבל).

3. מכסים את הקערה ומשהים בטמפרטורת החדר למשך 3 שעות לפחות.

4. משפדים את השישליק וצולים במשך כדקה על כל צד.