

Kebabs tat-tigieg bil-*couscous*

Ghandek bżonn: (6 persuni)

800g sider tat-tigieg
200g zalzett malti 'smoked'
200g bejken *collar*
200g *cherry tomatoes*
2 basliet żgħar
2 bżar aħdar jew ikkulurit
Lumija
Kikkra *couscous*
8 *skewers* tal-injam



Metodu:

Qatta t-tigieg fi *cubes* kemm xejn kbar
Qatta z-zalzett, il-bżar u l-basal f'biċċiet imdaqqsin
Fuq kull skewer, poġgi biċċiet tal-laħam, zalzett, *bacon*, *tadam*, basal u bżar
Għasar ftit meraq tal-lumi fuq is-*skewers* u aħmi fil-form għal madwar 45 minuta
Jekk trid, tista ssajjar dawn il-*kebabs* anke fuq il-*barbecue*
Bħala kontorn imur tajjeb ftit *couscous* imsajjar fuq il-fwar

Noti:

Tistgħu tużaw din l-istess riċetta biex tagħmlu *kebabs* b'laħam differenti bħal majjal (użaw il-flett), vitella (*topside*), ċanga (*rump* frisk) jew fenek (laħam tal-koxxa)
Bħala hxejjex mal-*kebab*, tistgħu iżziedu faqqiegħ, bżar ikkulurit jew anke qarabali mqatta żgħir