



Bandelko sekuwa - Tandoorikinkkua

Aineet: 1 kg suolaamatonta kinkkua
200 g maustamatonta jogurttia
3 kynttä raastettua valkosipulia
peukalon kokoinen pätkä raastettua inkivääriä
1/4 tl kurkumaa
1/2 tl chilijauhetta
1 tl suolaa
1 rkl jauhettua sarviapilan siementä

Valmistus: Sekoita mausteet ja jogurtti.

Pane isohkoiksi kuutioiksi leikattu liha 15 minuutiksi marinoitumaan seokseen. Paista uunissa täydellä teholla 10-15 minuuttia tai niin kauan että liha on kypsää. Jos uunissasi on grillivastukset, käytä grillitehoa ja kääntele lihoja välillä.

www.superkokki.com