

# Agnello Allo Spiedo

Far marinare per 18 ore 700 g di agnello disossato e tagliato a pezzi grossi, una cipolla tritata, un cucchiaino di semi di coriandolo pestati, due cucchiari di aceto di vino rosso e un cucchiaio di olio d'oliva, sale e pepe. Quindi togliere la carne dalla marinata, sgocciolarla e infilarla sugli spiedi. Cuocere a fuoco di legna spennellando con la marinata. Servire con insalata verde e pomodori.

## Ingredienti

700 G Agnello Disossato A Pezzi Grandi  
1 Cipolla Tritata  
1 Cucchiaino Semi Di Coriandolo Pestati  
2 Cucchiari Aceto Di Vino Rosso  
1 Cucchiaio Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Russia.