### **烤孜然羊肉串的食材**

400g羊肉

适量橄榄油

适量盐

适量白糖

适量孜然粉

适量孜然粒

适量辣椒粉

适量蒜蓉

## 烤孜然羊肉串的做法步骤

1. 先备好食材，将羊肩肉切成小块。
2. **2.**还有调料：白糖、盐、辣椒粉、孜然粉、孜然粒。
3. **3.**羊肉盛入器皿内，倒入调料。
4. **4.**用手抓均匀，让它充分入味。
5. **5.**最后再放入少许蒜蓉。
6. **6.**继续用手抓均匀，然后腌着约两小时。
7. **7.**再用干净的竹签将它串起来。
8. **8.**烤盘铺上锡纸，将竹签架好之后放入烤箱。
9. **9.**取出来刷一层橄榄油，再撒上少许孜然粒，继续再烤约十分钟即可取出。

## 制作小贴士

烤羊肉串最好用羊肩肉，只有少许肥，而且肉特别嫩滑。