
Szaszłyk barani

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1385 razy.

Kuchnia bliskowschodnia

1 kg mięsa z jagnięcia

Marynata:

1/2 szklanki oliwy lub oleju jadalnego

3 łyżki soku z cytryny lub rabarbaru

1/2 szklanki czerwonego wina (dowolnie)

1 drobno posiekany ząbek czosnku

sól i pieprz do smaku

1/2 łyżeczki oregano lub tymianku

1/2 pokruszonego liścia laurowego

2 pomidory pokrajane w ć wiartki

2 duże cebule pokrajane w ć wiartki

1 zielona papryka (dowolnie)

4 pieczarki

1. Mięso pokrajać w 3 cm kostkę, włożyć do miski, skropić oliwą lub olejem, sokiem z cytryny lub rabarbaru, winem, natrzeć solą, pieprzem, oregano lub tymiankiem, liściem laurowym i czosnkiem. Wszystko dokładnie wymieszać. Przykryć talerzem, obciążyć, pozostawić w chłodnym miejscu przez noc lub co najmniej na 6 godz.
 2. Paprykę umyć, usunąć nasiona, pokrajać na 3 cm paski.
 3. Pieczarki umyć, osączyć, odciąć ogonki.
 4. Kawałki mięsa nabijać na rożenka na przemian z pomidorami, cebulą, papryką i pieczarkami.
 5. Piec w rożnie elektrycznym smarując marynatą i obracając, aby szaszłyki zrumieniły się ze wszystkich stron (2-3 minuty z każdej strony!). Mięso musi być rumiane, w środku różowe.
 6. Podawać z chlebem PITA) lub ze świeżym białym pieczywem
- Proporcje dla 4-5 osób.

Szaszłyki można też ułożyć na ryżu ugotowanym na sypko, polać sosem wytworzonym podczas opiekania i podawać z sałatką ogórkową. Przed przyrządzeniem szaszłyku z mięsa zwierząt starych, należy baraninę pokrajać w kostkę i zalać zsiadłym mlekiem. Wstawić pod przykryciem do lodówki na 24 do 48 godzin. Mięso skruszeje i straci specyficzny zapach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD