Szaszłyk barani

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1526 razy.

Kuchnia bliskowschodnia

1 kg mięsa z jagnięcia

Marynata:
1/2 szklanki oliwy tub oleju jadalnego
3 łyżki soku z cytryny lub rabarbaru
1/2 szklanki czerwonego wina (dowodnie)
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 ćwiartki
2 duże cebule pokrajane w ćwiartki
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 sałatka ogórkową. Przed przyrządzaniem 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD