
Szaszłyki baranie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1215 razy.

Kuchnia turecka

1 kg mięsa z jagnięcia

1 duża cebula pokrajana w ć wiartki

Marynata:

6 łyżek oliwy lub oleju jadalnego

6 łyżek czerwonego wina lub soku z cytryny,
ewentualnie drobno posiekanej cebuli

1 łyżeczka soli

1 /2 łyżeczki pieprzu

1/2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego lub bazylii

Sos:

2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

1 mała, drobno posiekana cebula

1 mała świeża zielona papryka - bez nasion posiekana

3 pomidory sparzone, obrane, posiekane

1 łyżka pasty pomidorowej z 2 łyżkami wody

sól, słodka papryka do smaku

1. Mięso pokrajać w 3 cm kostkę włożyć do miski, dokładnie wymieszać z marynatą, przykryć , pozostawić w chłodnym miejscu przez noc.

2. W małym rondlu rozgrzać oliwę lub olej, smażyć na małym ogniu cebulę posypaną pieprzem, aż będzie przezroczysta. Włożyć pomidory i dusić przez 5 min., dodać pastę pomidorową, przyprawić solą ze szczyptą słodkiej papryki, dusić na małym ogniu przez 15 min., trzymać w ciepłe.

3. Każdą ć wiartkę cebuli przekroić , rozdzielić na płatki.

4. Mięso nakładać na rożenka na przemian z płatkami cebuli.

5. Piec w rożnie elektrycznym, smarując marynatą i obracając co 2-3 minuty. Szaszłyki powinny być z wierzchu przypieczone, a w środku różowe.

6. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i z sosem oraz posiekanym surowym pomidorem i cebulą.

Szaszłyki można zawinąć w płaskie chlebki PITA

Proporcje dla 5-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD