Szaszłyki baranie

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1416 razy.

Kuchnia turecka
1 kg mięsa z jagnięcia
1 duża cebula pokrajana w ćwiartki

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 cieple.
3. Każdą ćwiartkę 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