Szaszłyki irańskie

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1339 razy.

Kuchnia irańska
1/2 kg baraniny - udziec lub comber
112 łyżeczki cynamonu w proszku
1/2 łyżeczki pieprzu
6-10 roztartych zabków czosnku
1/2 łyżeczki mielonej kolendry
1 łyżka masła
1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
6 pomidorów pokrajanych w piastry (dowolnie)
2 cebule obrane i pokrajane w plastry
1 szklanka ryżu
1 szklanka wody
sól do smaku
zielona pietruszka

1. Ryż wypłukać dwa razy, włożyć do miski, zalać wódą. Pół łyżeczki soli wsypać do płóciennego woreczka, zawiązać , zanurzyć w wodzie (sól nie może bezpośrednio dotykać ryżu). Osączyć po 24 godzinach.
2. Baraninę pokrajać w dużą kostkę. Przyprawy wymieszać z czosnkiem, dodając trochę soku pomidorowego lub wody, aby powstała pasta. Mięso natrzeć ze wszystkich stron pastą, odstawić na 2 godz.
3. Ryż smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor, wlać szklankę wody, zagotować , zmniejszyć płomień, gotować na bardzo małym ogniu przez 20 min. (woda powinna wsiąknie w ryż.
4. Kawałki mięsa nakłuwać na rożenka lub patyczki na przemian z cebulą i pomidorami.
5. Szaszłyki piec w nagrzanym rożnie elektrycznym obracając, aż nabiorą ze wszystkich stron ciemnozłotego koloru lub smażyć na mocno rozgrzanym oleju. Przed jedzeniem, posolić .
6. Podawać z ryżem posypanym zieloną pietruszką.
Proporcje dla 4 osób

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