
Szaszłyki irańskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 razy.

Kuchnia irańska

1/2 kg baraniny - udziec lub comber

112 łyżeczki cynamonu w proszku

1/2 łyżeczki pieprzu

6-10 rozartych ząbków czosnku

1/2 łyżeczki mielonej kolendry

1 łyżka masła

1/4 łyżeczki gałki muskatołowej

6 pomidorów pokrajanych w plastry (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 wodą. 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 wsiąknąć 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD