

---

# SZASZŁYKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1183 razy.

## Kuchnia chińska

1 kg młodej baraniny (udziec), wieprzowiny od szynki lub wołowej zrazówki

2 cebule

2 zielone papryki

1 małe jabłko

1 mały pomidor

2 łyżki sosu sojowego

1/2 łyżeczki soli

2 łyżki czystej wódki

1/4 łyżeczki pieprzu

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowdzonej łyżką wody

1 jajo

3/4 szklanki oleju

Z mięsa usunąć łój i błony, pokrajać je w kostkę o boku 3-4 1/2 cm grubości. Obrane cebule pokrajać na 4 części, rozdzielić na listki, mniejsze kawałki (serca) posiekać. Paprykę pokrajać w kawałki wielkości listków cebuli.

Obrane jabłko przeciąć na pół, usunąć gniazdko nasienne. Jabłko i pomidor posiekać. Kostki mięsa włożyć do miski, dodać posiekaną cebulę (serce), jabłko, pomidor, wymieszać dodając sos sojowy, sól, glutasól, wódkę i pieprz. Jajo roztrzepać, połączyć z mąką ziemniaczaną rozprowdzoną wodą, wlać do mięsa, dokładnie wymieszać, odstawić na 1godz. Mięso i warzywa nadziewać na rożenki w następującej kolejności: listek cebuli, kostka mięsa, kawałek papryki, kostka mięsa, listek cebuli, kostka mięsa, itd. Powtórzyć 4 razy na każdą porcję szaszłyka.

Patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, wlać olej, mocno rozgrzać. Kłosać nakłute szaszłyki, smażyć z obu stron do mocnego zrumienienia. Osączyć z oleju. Podawać na gorąco.

Proporcje: dla 4-8 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD