Szaszłyki wieprzowe po generalsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2952 razy.

40 dag wieprzowiny bez kości,

10 dag cebuli,

10 dag boczku wędzonego,

2 dag migdałów,

10 dag śliwek suszonych,

60 ml octu winnego,

15 ml oliwy,

2 dag mąki,

tłuszcz do smażenia,

sól, pieprz

Mięso umyć, pokroić w plastry 3x3 cm, grubości 1/2 cm, ułożyć w naczyniu, polać octem wymieszanym z oliwą i roztartymi przyprawami, pozostawić w lodówce na 48 godzin. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki. Śliwki umyć wypestkować nie przecinając do końca, a w miejsce pestek włożyć migdały. Cebulę obrać, opłukać, pokroić w plastry. Mięso nadziewać na szpadki na przemian z pokrojonym boczkiem, śliwkami i cebulą. Posypać mąką, przycisnąć ręką, usmażyć z obu stron. Podawać z ugotowanym ryżem wymieszanym z drobno pokrojoną i usmażoną cebulą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>