
Szaszłyki tatarskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2368 razy.

600 g siekanego steku wołowego,

12 cienkich plasterków słoniny,

kminek,

6 ząbków czosnku,

1 filiżanka bulionu,

sól, pieprz

Obrać czosnek, ząbki rozgnieść na miazgę, dodać do siekanego mięsa wraz z kminkiem, posoli, popieprzyć .
Zwilżyć dłonie wodą i formować kulki wielkości piłeczek do ping-ponga. Owinąć każdą plasterkiem słoniny i przekłuć
wykałaczką. Ułożyć na rozgrzanym ruszcie, piec około 8 min skrapiając bulionem.

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