
Grzanki w stylu arabskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3019 razy.

Dowolne mięso gotowane lub pieczone oraz jakąkolwiek kiełbasę drobno posiekać, wymieszać z pieprzem i papryką (ostrą) oraz pachnącym ziołem (bazylią, estragon, tymianek, oregano, majeranek) - skrapiając oliwą lub mięsnym sosem, albo rosołem. Kromki bułki natrzeć czosnkiem i posmarować z obu stron oliwą. Oliwą posmarować również naczynie do zapiekania i nagrzać piekarnik. Osobno podduścić z solą i przyprawami w oliwie - kawałki pomidorów bez skórki. Surowy ogórek posiekać i przesypać solą czosnkową; trzymać na sicie, aby ściekał sok. Przygotować cebulę na chrupiące wiórki: każdą podzielić na 4-8 części, które ponownie pokroić na jak najcieńsze piórka. Niewielkimi partiami smażyć na b. gorącej oliwie (właściwie gotować w tłuszczu), aż cebula będzie ciemnobrązowa i chrupiąca. Osączyć na sicie i na bibule. Grzanki obłożyć mięsem i pomidorami; zapiec. Po wyjęciu posypać wiórkami cebuli i przykryć posiekanym ogórkiem. Można grzanki posypać przed pieczeniem startym serem. Podawać z zieloną sałata. Składniki należy przygotować poprzedniego dnia.