
Cziczkebab

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2653 razy.

750 g chudej baraniny,

1/2 l mleka,

3 łyżki oliwy,

sól, pieprz,

3 pomidory,

3 papryki,

6 cebul

Baraninę pokroić w kostkę ok 2 cm, włożyć do głębokiej miski, dodać sól i pieprz. Wymieszać z oliwą mleko, zalać nim mięso, marynować przynajmniej 4 godziny. Po tym czasie mięso odsączyć i obsuszyć w czystej ściereczce. Obrąć cebulę i pokroić w grube plastry. Podobnie pokroić pomidory. Papryki wymyć, oczyścić z nasion, pokroić na kawałki. Nadziewać na rożetki na przemian: kawałki mięsa plastry pomidora, cebuli, papryki, aż do wypełnienia rożenka. Piec w grillu lub w silnie nagrzanym piekarniku około 10 min. W połowie pieczenia obrócić na drugą stronę.

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