
Szaszłyki 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2757 razy.

Czesc,

mieso w zaleznosci od smaku:

moze byc wolowina, wieprzowina, drob albo cielecina.

Caly witz polega na tym, aby mieso na szaszlyki zamarynowac, obsypac przyprawami i zostawic w lodowce na cala noc. Nastepnego dnia mozna mieso nadziewac na patyki (szable etc.) - samo, lub przekladajac kawalkami cebuli, papryki, pomidora, cukinii, co kto ma ochote dodac. Marynata: w zaleznosci od ilosci miesa, zwykle wystarczy zmieszac sok z 1 cytryny (moze byc jakis winny ocet zamiast) z kilkoma lyzkami oleju (maximum pol szklanki jesli mamy sporo miesa), dodac pol lyzeczki vegety albo czegos podobnego: kostka do bulionu w proszku moze byc, ziola: sol, pieprz, bazylia, majeranek, w zaleznosci od wlasnych upodoban smakowych. Do takiej mieszanki daje jeszcze lyzke stolowa sosu sojowego z butelki i mala lyzeczke miodu. Teraz wszystko mieszamy razem do uzyskania jednolitej konsystencji i wylewamy na mieso, pokrojone uprzednio w kostki - w sam raz na szaszlyki. Mieszamy, mieszamy, mieszamy - tak aby nasza marynata oblepila (olala) miesko w calosci i pakujemy wszystko , najlepiej w jakims przykrytym pojemniku, do lodowki na noc. Nastepnego dnia mozna przygotowac szaszlyki nieco wczesniej i przechowac przez godzine, dwie, w lodowce aby nie zostawiac calej pracy na ostatnia chwile. Do tego jakies dobre pivencjum i ... smacznego!

Pozdrawiam,

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net_NoSpam>

Witam! i pozdrawiam! No cóż? tak barwnie i z przekonaniem przekazany przepis, że tylko ten a nie inny :)))

Życzę ZDRÓWKI! i serduszko niech służy przez wszechczasy!

Nadesłał(a):Andrzej Jan <a.j.g@wp.pl> 2005-09-11 14:09:15

Szaszłyki udane a więc autorce dzięki za przepis ale nie było pivencjo tylko flaszcenco z tegorocznych omłotów :)

Nadesłał(a):Andrzej Jan <a.j.g@wp.pl> 2005-09-20 15:09:51