
Szaszłyki 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2244 razy.

1 bardzo duza cebula, przetarta przez tarke

1 lyzka soku cytryniwego

1 lyzka oliwy

1 lyzeczka soli

1/4 lyzeczki czarnego pieprzu (proszek)

1 kg baraniny, najlepiej z uda ale moze byc inne nie tluste kawalki. Tluszcz trzeba obciac a mieso pociac na 3-4 cm kawalki

2 duze cebule pokrajane 2 cm plastry

2 duze dojrzale pomidory pokrajane na cwiertki

10 szt. cebulek, tych zielonych, wyrosnietych jak szczypiorek

1 cytryny w cwiartkach

W duzym naczyniu mocno zamieszac tarta cebule, sok cytrynowy, oliwe sol i pieprz. Wlozyc tam mieso i marynowac przynajmniej 3 godziny w temperaturze pokojowej. Co godzina przewracac mieso, azeby dobrze bylo pokryte marynada. Warstwe wegla drewnego podpalic na otwartym grylu i pozostawic palic sie dopoki na powierzchni nie utworzy sie warstwa bialego popiolu; albo gryl elektryczny nagrzac do najwyzszej temperatury. Kawalki miesa po kolei z plastrami cebuli nadziac na dlugie patyczki i **MOCNO SCISNAC RAZEM**. Grylowac w 10 cm od powierzchni ciepla od czasu do czasu obracajac dopoki mieso nie przesmarzy sie wedlug wlasnych upodoban a cebula nie zrobi sie brazowa. Jezeli, lubisz azeby mieso w srodku byly jeszcze rozowe to wystarczy 10 min. grylowania. Jezeli natomiast chcesz calkowicie wysmarzone, a wlasnie tak jedza Gruzyni, to 15 min. Jesc trzeba cieple, bo baranina serwujac z pomidorami, ta druga cebula i cytryna.

Smacznego

From: kmseutar <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>