
Kebab z jagnieciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3029 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 kg jagnieciny lub poledwicy wolowej,

4 kawalki cytryny,

salatka (salata, pomidory, ogorki, oliwki),

sos do salatk, lub ugotowany ryz.

Marynata jogurtowa:

150 g naturalnego jogurtu,

4 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzka oliwy,

1 lyzeczka rozmarynu lub majeranku,

sol, pieprz.

Marynata cytrynowo-olejowa:

200 ml oleju,

4 lyzki soku cytrynowego,

2 cebule,

2 listki laurowe,

2 lyzeczki oregano lub tymianku,

sol, pieprz.

1. Mieso pokroic w 2-centymetrowa kostke. Przelozyc do duzej miski. Dodac jogurt, sok cytrynowy, oliwe sol, pieprz i rozmaryn lub majeranek. Dobrze wymieszac, odstawic do lodowki na 3-4 godz lub na noc.

2. Mieso osaczyc z marynaty i nakluc na szpadki. Ulozyc w brytfannie.

3. Grill rozgrzac do wysokiej temperatury. Mieso w brytfannie ustawic bezposrednio pod grillem. Piec, obracajac i smarujac marynata. Czas opiekania zalezy od tego jak dobrze opieczone mieso chcemy podac i od rodzaju miesa.

4. Przyprawiona salatke lub ugotowany ryz ulozyc na duzym polmisku, nastepnie

przelozyc gotowe kebaby, przybrac kawalkami cytryny. Podac z dipem tahina

(przepis w rozdziale "sosy") i podgrzanym pod grillem chlebkiem pitta (przepis w rozdziale "macz-ryz").

5. Mozna tez mieso zamarynowac w marynacie cytrynowo-olejowej. Po 3-4 godz. wyjac, a nastepnie upiec.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

