
Szaszлык barani (rosyjski)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2295 razy.

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

1 kg combra baraniego,

4 nerki baranie,

2 duze cebule.

Marynata:

4 duze cebule,

1 peczek siekanego koperku,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

2 zmielone gozdziki,

1 lyzeczka estragonu,

50 ml soku z cytryny,

15 ml koniaku,

sol, pieprz.

Przybranie:

2 peczki mlodych cebulek szalotek,

4-5 pomidorow pokrojonych w plastry,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

1 cytryna pokrojona w cienkie plasterki.

1. Nerki oczyszcic z blony, wyplukac kilkakrotnie w zimnej wodzie, przeciac

wzdłuż na poł, wyplukac ponownie. Kazda z polowek podzielic w poprzek na 2

czesci. Comber oczyszcic, umyc, osuszyc, pokroic na 16 rownej wielkoscii kawalkow. 2 cebule obrac, pokroic w plastry.

2. 4 cebule obrac, przepuscic przez maszynke. Dodac pozostale skladniki marynaty, starannie wymieszac.

3. Mieso i nerki ulozyc w glinianym naczyniu, wymieszac z marynata, odstawic na 4,5 godz. w chlodne miejsce.

4. Kawalki zamarynowanego miesa, nerek i plastry cebuli nadziewac przemienne na szpadki. Piec na ruszcie na rozjarzonych weglach lub obsmazac ze wszystkich stron na silnie rozgrzanej patelni ok. 15 min.

5. Szaszлыкi podawac z duza iloscia mlodej cebulki, siekanej zielonej pietruszki, przybrane plasterkami pomidorow i cytryny.

- Zamiast nerek baranich uzyc mozna sloniny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 46.

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

,1713962139
Nadesłał(a): 2024-06-17 23:56:21