
Szaszlyk barani

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2078 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

350 g poledwicy lub miesa z combra,

250 g sloniny,

50 g masla,

sok z 1/2 cytryny,

sol, pieprz.

Ryz:

250 g ryzu,

1 lyzka masla,

500 ml rosolu,

1 lyzka koncentratu pomidorowego,

1 cebula,

1/2 lyzeczki mielonej papryki ostrej,

sol.

1. Mieso umyc, osuszyc, oczyszcic, pokroic w plastry o boku ok. 3 cm i szerokosci 2 cm. Powinno byc co najmniej 16 kawalkow, po 4 na szpadke. Pokroic slonine na prostokaty o boku ok. 3 cm i wyciac plastry szerokosci 1 cm. Powinno

byc ich tyle, ile kawalkow miesa. Mieso oproszyć pieprzem, skropic sokiem z

cytryny, odstawić razem ze slonina do lodowki.

2. Ryz oplukac, zalac wrzatkim, krotko zagotowac, odcedzic, przelac zimna woda. Cebule obrac, drobno posiekac. Rozgrzac w garnku maslo, dodac cebule,

smazyc, nie rumieniac, ok. 3 min. Na cebule wsypac ryz, zalac wrzacym rosolem, osolic, dodac papryke, gotowac na bardzo malym ogniu lub na plytce ok.

20 min. Pod koniec gotowania dodac koncentrat pomidorowy, wymieszac.

3. Mieso posolic, posmarowac rozpuszczonym maslem, nadziac na szpadki przemiennie z plasterkami sloniny. Piec na rozgrzanym roznie 10-15 min, lub na grillu ok. 6-8 min, obracajac 2-3 razy szpadki, by mieso upieklo sie rownomiernie. Po upieczeniu szaszlyki ulozyc na piramidzie z ryzu i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 66.

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