
Szaszłyk barani z małymi cukiniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2013 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

350 g poledwicy,

2 male cukinie,

100 g sloniny,

50 ml oliwy,

sok z 1/2 cytryny,

sol, pieprz.

Ryz:

250 g ryżu,

1 łyżka masła,

500 ml rosolu,

1 łyżka koncentratu pomidorowego,

1 cebula,

1/2 łyżeczki 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 oproszyc pieprzem, skropic sokiem z

cytryny, odstawic razem ze slonina do lodowki.

2. Cukinie umyc, osuszyc, pokroic (nie obrane) na 16 lub wiecej regularnych

plastrow grubosci 1 cm.

3. 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 wrzaczym rosolem, osolic, dodac papryke, gotowac na bardzo malym ogniu lub na plytce ok.

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

4. Mieso posolic, posmarowac oliwa, nadziac na szpadki przemiennie z plastrami

cukini i sloniny. Piec w rozgrzanym roznie 10-15 min lub na grillu ok. 6-8

min, kilka razy obracac szpadki, by mieso upieklo sie rownomiernie. Po upieczeniu, szaszlyki ulozyc na piramidzie z ryzu i podawac.

- Slonine mozna zastapic plastrami czerwonej cebuli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 68.

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