

---

# Szaszłyk barani z małymi cukiniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1944 razy.

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

350 g poledwicy,

2 male cukinie,

100 g słoniny,

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, osuszyć, oczyścić, pokroić w plastry o boku ok. 3 cm i szerokości 2 cm. Powinno być co najmniej 16 kawałków, po 4 na szpadkę. Pokroić słoninę na prostokąty o boku ok. 3 cm i wyciąć plastry szerokości 1 cm. Powinno

być ich tyle, ile kawałków mięsa. Mięso oprószyć pieprzem, skropić sokiem z

cytryny, odstawić razem ze słoniną do lodówki.

2. Cukinie umyc, osuszyć, pokroić (nie obrać) na 16 lub więcej regularnych

plastrów grubości 1 cm.

3. Ryż opłukać, zalać wrzątkiem, krótko zagotować, odcedzić, przelać zimną wodą. Cebule obrać, drobno posiekać. Rozgrzać w garnku masło, dodać cebule,

smazać, nie rumienić, ok. 3 min. Na cebule wsypać ryż, zalać wrzącym rosolem, osolic, dodać paprykę, gotować na bardzo małym ogniu lub na płytce ok.

20 min. Pod koniec gotowania dodać koncentrat pomidorowy, wymieszać.

4. Mięso posolic, posmarować oliwą, nadziać na szpadki przemiennie z plastrami

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

min, kilka razy obracać szpadki, by mięso upiekło się równomiernie. Po upieczeniu, szaszłyki ułożyć na piramidzie z ryżu i podawać.

- Słoninę można zastąpić plasterkami czerwonej cebuli.

---

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

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