
Szaszlyki z drobiu i podrobów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2280 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz.

200 g piersi kurczaka,

200 g wotrobek z kurczaka,

1 owoc mango,

1 zolta papryka.

Sos:

1 mala cebula,

2 zabki czosnku,

50 g orzeszkow ziemnych,

1 papryczka chilli,

2 lyzki sosu sojowego,

2 lyzki oleju,

2 lyzki cukru,

2 lyzki soku z cytryny,

1 lyzka maki kartoflanej,

1 maly kawalek imbiru,

sol.

Do przybrania:

liscie z ogorkow, palemki z dymki, papryczka chilli.

1. Watrobki oczyszcic, oplukac kilka razy w zimnej wodzie i moczyć w mleku 30

min. Po wyjeciu z mleka ponownie oplukac, nastepnie osuszyc. Filety z piersi

umyc, osuszyc, pokroic w kostke o boku 2 cm. Mango umyc, obrac, wyjac pestke. Polowe owocu pokroic na kwadraty o boku 2 cm. Podobnie pokroic umyta i

oczyszczona zolta papryke. Reszta posiekac drobno.

2. Przygotowac sos: czosnek i cebule obrac, umyc, posiekac. Papryczke chilli

umyc, oczyszcic z pestek, posiekac. Posiekac tez imbir. Orzeszki obrac z oslonkami, posiekac. Nastepnie przelozyc do miski czosnek, cebule, orzechy, posiekane mango i chilli, dodac sos sojowy, olej, cukier, sol, sok z cytryny,

posiekany imbir (lub 1/2 lyzeczki imbiru sproszkowanego), po czym wymieszac

z maki kartoflana.

3. Wlozyc do sosu watrobki, pokrojone w kostke piersi, mango i zolta papryke,

marynowac 3 godz, od czasu do czasu mieszajac.

4. Wyjac z sosu mieso i owoce, nadziac je na szpadki w nastepujacej kolejnosci:

kawalek piersi, mango, watrobka, papryka. Szpadek powinno byc 4 lub 8, w zalezności od rozmiarow rusztu. Piec na ruszcie az do zbrązowienia, to jest

ok. 20 min.

5. Przelozyc na polmisek, przybrac palemkami z dymki, liscmi ogorka, kwiatkami

z chilli. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 90.

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