
Szaszlyki wieprzowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3433 razy.

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

500 g chudego miesa wieprzowego,

250 g boczku lub watrobki kurzej,

1 lyzka oliwy,

1 cebula,

2 jablka lub 20 kostek miazszu chleba,

olej do smazenia,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukac, obrac z nadmiaru tluszczu, pokroic w kawalki wielkosci 3 cm i grubosci ok. 0,5 cm. Tak samo pokroic boczek lub watrobke. Jablka pokroic w kostke.

2. Mieso ulozyc w garnku, przesypac posiekana cebula i sola, polac oliwa, odstawic pod przykryciem na 2-3 godz.

3. Przygotowac metalowe szpadki. Nabic na kazda z nich kawalki wieprzowiny i boczku (lub watrobki), z tym ze na kazde 2 kawalki wieprzowiny powinien przypasc 1 kawalek boczku (lub watrobki) oraz 1 kawalek jablka (lub chleba).

Na jednej szpadce nie powinno byc wiecej niz 8 krazkow miesa.

4. Rozgrzac tluszcz na patelni, smazyc szaszlyki 10 min, tak by mieso z wierzchu bylo zrumienione, a wewnatrz pozostalo rozowe. Po usmazeniu posolic,

oproszyc pieprzem. Podawac z frytkami i pieczonymi jarzynami. Szaszlyki mozna rowniez upiec na ruszcie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 66.

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