

Szaszłyki baranie SHISH KEBAB

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Szaszłyki baranie SHISH KEBAB (Turcja)

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mięsa z jagnięcia - 1 kg
- duża cebula pokrajana w ćwiartki - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso kroimy w 3 cm kostkę wkładamy do miski, dokładnie mieszając z marynatą, przykrywamy, pozostawiamy w chłodnym miejscu przez noc.
2. W małym rondlu rozgrzewamy oliwę lub olej, smażymy na małym ogniu cebulę posypaną pieprzem, aż będzie przezroczysta. Wkładamy pomidory i dusimy przez 5 min., dodajemy pastę pomidorową, przyprawiamy solą ze szczyptą słodkiej papryki, dusimy na małym ogniu przez 15 min., trzymamy w cieple.
3. Każdą ćwiartkę cebuli przekrajamy, rozdzielamy na płatki.
4. Mięso nakładamy na rożenka na przemian z płatkami cebuli.
5. Pieczemy w rożnie elektrycznym, smarujemy marynatą i obracamy co 2-3 minuty. Szaszłyki powinny być z wierzchu przypieczone, a w środku różowe.

Smacznego!
6. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i z sosem oraz posiekanym surowym pomidorem i cebulą. Szaszłyki można zawinąć w płaskie chlebki PITA
Proporcje dla 5-6 osób

Uwagi:

UWAGA:

Marynata:

- 6 łyżek oliwy lub oleju jadalnego
- 6 łyżek czerwonego wina lub soku z cytryny,
- ewentualnie drobno posiekanej cebuli
- 1 łyżeczka soli
- 1 /2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego lub bazylii

Sos:

- 2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego
- 1 mała, drobno posiekana cebula
- 1 mała świeża zielona papryka - bez nasion posiekana
- 3 pomidory sparzone, obrane, posiekane
- 1 łyżka pasty pomidorowej z 2 łyżkami wody
- sól, słodka papryka do smaku