



Tekst i zdjęcie: **TrinNity** - Szef Kuchni (1150)

Szaszłyk po turecku z ryżem

Tę recepturę przywieźliśmy z mężem z wycieczki do turcji.

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- tłuszcz, 300 g
- sól spożywcza, 5 g
- ocet, 1 łyżk.
- pieprz, 5 g
- ziele angielskie, 5 g
- czosnek, 3 szt.
- pomidor, 100 g
- cebula, 150 g
- słonina, 150 g
- baranina , 600 g

Sposób przygotowania:

Mięso obmyć, usunąć błony i nadmiar tłuszczu, wykroić krążki mięsa o średnicy ok. 4 cm. Czosnek posiekać drobno, cebulę pokrajać na plasterki. Krążki mięsa posolić, obsypać posiekanym czosnkiem i mielonym pieprzem, skropić octem, ułożyć warstwami w misce, przekładając cebulą; przykryć i pozostawić na 2—3 godz. do zamarynowania. Słoninę pokrajać na 24—28 plasterków (kwadracików) o wymiarach 4X4 cm. Pomidory pokrajać również na plasterki. Przygotować 4 drewniane patyczki ok. 1/3 cm średnicy i ok. 15 cm długości. Plasterki baraniny nawlec na patyczki na przemian z plasterkami słoniny, cebuli i pomidorów. Smażyć nad dobrze rozżarzonym węglem drzewnym lub na patelni z mocno rozgrzanym tłuszczem do czasu utworzenia się na powierzchni zrumienionej warstewki; wewnątrz mięso powinno pozostać różowe. Podawać z zapiekanym ryżem, nie zdejmując z patyczków. Przygotować ryż: umyć w zimnej wodzie, wsypać do wrzątku (2 razy więcej wody niż ryżu), dodać podsmażoną na tłuszczu cebulę, pomidory, posolić i wymieszać. Gotować na słabym ogniu do czasu, aż ryż wchłonie w całości wodę. Wymieszać i zapiec w piekarniku. Tak przygotowanym ryżem obłożyć szaszłyki na półmisku. Na zdjęciu szaszłyki w nieco innej wersji: zamiast pomidorów - papryka, a ryż w wersji z kukurydzą dla odmiany :). Smacznego

