Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Szaszłyk turecki

Danie dla całej rodziny

Składniki:

- baranina , 1.5 kg
- słonina, 30 dag
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 8 dag
- przecier pomidorowy, 6 dag
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać i nie luzując z kości zamarynować w warzywach na 1—2 dni. Przed przyrządzeniem mięso oczyścić z warzyw, odjąć ostrożnie od kości aby nie porozrywać mięśni (zwłaszcza comber i kotlety). Kości wyluzowane z mięsa baraniego zalać niedużą ilością zimnej wody, posolić i ugotować wywar. Tłuszcz barani wytopić, wyjąć skwarki, a na tłuszczu lekko przyrumienić cebulę. Przyrządzić ryż: ryż zmierzyć, opłukać. Zmierzyć 2 razy tyle wywaru z kości, ile było ryżu, dodać sól, paprykę, tłuszcz z cebulą, zagotować i na wrzący rosół wsypać ryż; powoli gotować. Gdy rosół wsiąknie w ryż, wymieszać z pomidorami i wstawić go pod przykryciem do wypieczenia; wypieczony ryż wyjąć i przechować pod przykryciem, wstawiając rondelek z ryżem do wrzącej wody. Mięso pokrajać na małe, płaskie zraziki (średnicy 4 cm, grubości l cm), pobić je tłuczkiem, posypać papryką i solą. Słoninę pokrajać na cienkie płatki, takiej samej wielkości jak kawałki mięsa, posypać papryką i solą. Krążki mięsa nadziewać na zaostrzone patyczki na przemian ze słoniną, po 10 krążków mięsa i słoniny na jeden patyczek. Stopić słoninę do smażenia, wyjąć skwarki, tłuszcz rozgrzać silnie na patelni, włożyć patyczki z mięsem na tłuszcz opierając je o brzeg patelni i osmażyć szybko ze wszystkich stron, tak aby wewnątrz pozostały nie dosmażone. Gorący ryż wyłożyć na gorący okrągły półmisek, na ryżu ułożyć mięso z patyczkami, polać tłuszczem ze smażenia i natychmiast podawać, bo szybko krzepnie. Talerze muszą być silnie wygrzane. Można też zrobić wersję bez ryżu np. z frytkami i sałatką.