

Szaszłyk barani

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Szaszłyk barani (Bliski Wschód)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mięsa z jagnięcia - 1 kg

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Mięso kroimy w 3 cm kostkę, wkładamy do miski, skrapiamy oliwą lub olejem, sokiem z cytryny lub rabarbaru, winem, nacieramy solą, pieprzem, oregano lub tymiankiem, liściem laurowym i czosnkiem. Wszystko dokładnie mieszamy. Przykrywamy talerzem, obciążamy, pozostawiamy w chłodnym miejscu przez noc lub co najmniej na 6 godz.
 2. Paprykę myjemy, usuwamy nasiona, kroimy na 3 cm paski.
 3. Pieczarki myjemy, osączamy, odcinamy ogonki.
 4. Kawałki mięsa nabijamy na rożenka na przemian z pomidorami, cebulą, papryką i pieczarkami.
 5. Pieczemy w rożnie elektrycznym smarując marynatą i obracając, aby szaszłyki zrumieniły się ze wszystkich stron (2-3 minuty z każdej strony!). Mięso musi być rumiane, w środku różowe.
 6. Podajemy z chlebem PITA - patrz: przepisy ogólne) lub ze świeżym białym pieczywem
- Proporcje dla 4-5 osób.

Szaszłyki możemy też układać na ryżu ugotowanym na sypko, polewać sosem wytworzonym podczas opiekania i podawać z sałatką ogórkową. Przed przyrządzeniem szaszłyku z mięsa zwierząt starych, należy baraninę kroić w kostkę i zalewać zsiadłym mlekiem. Wstawiamy pod przykryciem do lodówki na 24 do 48 godzin. Mięso skruszeje i straci specyficzny zapach.

Smacznego!

Uwagi:

UWAGA:

Marynata:

- 1/2 szklanki oliwy lub oleju jadalnego
- 3 łyżki soku z cytryny lub rabarbaru
- 1/2 szklanki czerwonego wina (dowolnie)
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- sól i pieprz do smaku
- 1/2 łyżeczki oregano lub tymianku
- 1/2 pokruszonego liścia laurowego
- 2 pomidory pokrajane w ćwiartki
- 2 duże cebule pokrajane w ćwiartki
- 1 zielona papryka (dowolnie)
- 4 pieczarki