

Gruzinský šašlik

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

300 g vepřové kýty
300 g skopové kýty
200 g slaniny
2 cibule
2 stroužky třeného česneku
sůl a pepř
bobkový list
nové koření
citrónová šťáva
hořčice
olej
2 rajčata
2 papriky
1 lilek
2 cibule

Postup

1. Skopové i vepřové maso nakrájíme na kousky a necháme odděleně, každé samostatně. Lehce je naklepeme paličkou.
2. Skopové dílky osolíme, opepříme, potřeme třeným česnekem, promícháme s drobně sekanou cibulí a pokapeme olejem.
3. Vepřové kousky osolíme, opepříme, promícháme s hořčicí a krájenou cibulkou, přidáme citrónovou šťávu, hrubě mleté koření a bobkový list.
4. Oba druhy masa necháme v chladu odležet asi 3-4 hodiny.
5. Před grilováním nasekáme na velmi jemnou směs rajčata, zelené papriky, loupaný lilek a cibuli. Tuto směs dusíme ve vhodné nádobě na oleji, dochutíme pepřem a solí. Macerované maso napichujeme střídavě-vepřové, plátek slaniny, skopové atd. Vždy mezi plátek slaniny.
6. Grilujeme na grilovacích jehlách asi 14-16 minut. Směs občas při grilování potíráme olejem. Hotový šašlik podáváme s opékanými bramborami bohatě posypanými zelenou petrželkou. Dušenou směs podáváme samostatně na misce.

od: Milan, 18.05.2006

Množství: pro 4 osoby Doba přípravy: -1 min Doba vaření: -1 min Hotovo za: -1 min