

JAUTIENOS ŠAŠLYKAS



Gaminimas

Tai ką, prasideda grill sezonas? Ta proga traukiam iešmus ir iešmelius, perkam mėsytę ir lekiam grilint! Šįkart – tinginių šašlykai, kepti orkaitėje, skoniu nenusileidžiantys grilintiems ant laužo.

Paruošimas:

Mėsa nuplaunama, nusausinama, įtrinama druska ir aitriąja rūkyta paprika.

Papjaustomas svogūnas, paskirstomas tarp mėsos gabalėlių.

Viskas apipilama kefyru, pamaišoma ir dedama nakčiai į šaldytuvą.

Kitą dieną mėsa suverinama ant medinių iešmelių, kurie sudedami ant kepimo indo, kad kybotų ore.

Kepama su grill funkcija (nebūtinai) 200 C įkaitintoje orkaitėje.

Kol kepa mėsa apkepama tarkuota morka su smulkintu česnaku, druska, pipirais. Išverdamos bulguras.

Morkos ir košė išmaišomi tarpusavyje. Šalia dedami iešmeliai ir daržovės.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Tina gamina.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

400 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyko
1	raudonasis svogūnas
½ a.š	rūkytos aitriosios paprikos
	Druska
100 ml	kefyro
	Garnyrai:
1	morkos
½ stiklinės	bulgur kruopų
	Druskos
	Pipirų
1 skiltelės	česnako
1 a.š	ghee sviesto