



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Бараний Шашлик на Мангале

Mangalda Kuzu Şiş



500 гр.баранины без костей (ножка)
2 длинных баклажана
5 зелёных перцев
2 помидора
Для соуса :
1 небольшая луковица
1 стол.ложка олив.масла
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки красного молот.перца

- # Минимум за 2 часа до приготовления, порезать мясо,посыпать тёртый на тёрке лук, добавить олив.масло,соль красн.перец и поставить в холодильник.
- # Баклажаны помыть, порезать кольцами, толщиной с палец и ненадолго положить в солёную воду.
- # Перцы и помидоры порезать на 4-5 частей.
- # Кусочки мяса, перцы, баклажаны, помидоры насадить на шампур.
- # Запечь на мангале.
- # Снять с шампуров и подавать к столу.

Если нет возможности приготовить на мангале, то можно запечь на электр.жаровне.