

Ваш рецепт "ШАШЛЫК ИЗ КАРТОШКИ "



Порежьте картофель ломтиками по 4-5 мм толщиной. Если картофель молодой (а из другого, кажется, и смысла не имеет готовить такой кебаб), то его достаточно просто помыть перед тем как резать, а чистить, конечно, не надо. А между ломтиками молодого картофеля нанизываете сало.

Сало необходимо порезать тоненько! Если вы взяли свиное солёное сало, то просто порежьте его и попробуйте – если оно довольно солёное, то этой соли хватит. Нет – подсолите чуть-чуть, но не сейчас, а позже, когда вы соберёте кебаб на шампуре. Собрали пирамидку – сало-картошка-сало-картошка. Так меньше вероятности поранить руку шампуром. А сейчас, если вы взяли не свиное, а курдючное сало, присолите, если хотите – приперчите, а если желаете, то посыпьте зирой и добавьте розмарин с чесноком или тимьян. Всё, дело сделано. Заверните в фольгу, закрепите концы, чтобы ничего не вытекало и на угли. Минут на двадцать, не меньше. Пусть сало растает, пусть картошка пропарится, приготовится, размягчится и вот когда аромат от сала с картошкой начнёт пробиваться сквозь щели в фольге, разворачивайте, снимайте фольгу и ставьте шампуры на угли ещё раз. Теперь, уже горячая, уже практически готовая картошка зарумянится за считанные минуты, сало превратится в любимые нами выжарки и останется только немедленно подать.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Картошка молодая

Сало

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli».