

Ваш рецепт "ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ"



Мясо молодого и нежирного барашка нарезаем кусочками граммов по 30.

Лук нарезаем полукольцами, мнем руками, чтобы он пустил сок.

Добавляем его к подготовленному мясу вместе с солью, черным перцем крупного помола (лучше только что смолотого), зирой и кориандром. Перемешиваем и оставляем так на 1 час в прохладном месте.

Тщательно удаляем маринад с кусочков мяса, нанизываем его на шампуры, чередуя с колечками лука и готовим на углях. Для приготовления подойдет любой финский гриль-барбекю "Tundra Grill" или "Valugrilli".

Подает к готовому шашлыку салат из свежих помидоров и различной зелени.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Баранина (окорок) – 1 кг.

Лук-репка для маринада (крупные луковицы) - 3 шт.

Лук репчатый (мелкие луковицы) – по необходимости

Зира – 1 чайная ложка

Кориандр – 2 чайных ложки

Соль - 1 десертная ложка

Черный перец крупного помола – 0,5 чайной ложки

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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