

Šašlik II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krkovice 600 g
- rajčata 4 ks
- cibule 2 ks
- zelená paprika 1 ks
- červené víno 5 kapka
- olej 5 kapka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso nakrájíme na kostky, promícháme s cibulí nakrájenou na kroužky, osolíme, opepříme, zakápneme červeným vínem a olejem, necháme v lednici alespoň 12 hodin odležet
2. Druhý den napichujeme na jehly střídavě kousky masa, cibule, rajčat a paprik
3. Grilujeme nebo pečeme v troubě a potíráme marinádou, ve které bylo maso naloženo

Poznámka:

Pravý kavkazský šašlik je ze skopového masa. O jeho rozšíření se zasloužily kozáci, kteří je převzali od kavkazských Tatarů. V 19. století se objevil pokrm v Moskvě a od té doby se rozšířil do celého

světa. Dnes se na jeho přípravu používá vepřové maso, hovězí, kuřecí, i krůtí. Napichují se také kousky ovoce, nebo houby. Také marinády jsou různé ...