

Teksańskie kubasy – szaszłyki tekszańskie

Przepis dodany przez użytkownika amif

Tajmniczo brzmiąca nazwa zapowiada równie ciekawy i smaczny przepis na apetyczne danie, doskonale na spotkania i imprezy.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg młodej baraniny -
- 5 pieczarek pokrojonych w plasterki -
- 15dag wędzonego boczku pokrojonego w kwadraty -
- zsiadłe mleko -
- 1 szklanka wytrawnego białego wina -
- ½ szklanki oliwy -
- 2 cebule pokrojone w plastry -
- 1 utarta marchewka -
- drobno posiekany mały kawałek selera -
- 4 roztarte ząbki czosnku -
- 4 goździki -
- 3 rozkruszone listki laurowe -
- łyżeczka soli -

Etapy przyrządzenia:

1.

1. Mięso kroimy w 2cm kostkę, zalewamy zsiadłym mlekiem i odstawiamy na noc
2. • Płuczemy i osuszamy
3. • Składniki marynaty mieszamy z mięsem i odstawiamy na ok. 12godz.
4. • Mięso nadziewać na rożenka na przemian z pieczarkami, boczkiem i cebulą z marynaty
5. • Piec na grillu do miękkości smarując marynatą
6. • Podawać z białym pieczywem lub sypkim ryżem