

Шашлык из баранины по-турецки

Автор: Administrator

17.05.2011 11:35 - Обновлено 17.05.2011 11:42

Шашлык из баранины по-турецки (Шиш-кебаб)

Мясо 500 г

Лимон 1/2 шт

Миндаль 25 г

Кислое молоко 75 г

Молотый чёрный перец, соль

Мякоть задней ноги обмыть, нарезать кусочками по 30-40 г, положить в эмалированную посуду, сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью, перцем и выдержать 2 ч. Затем нанизать кусочки мяса на шампур и обжарить над раскалёнными углями до готовности. Готовый шашлык посыпать измельчённым миндалём и залить хорошо взбитым кислым молоком. Подавать, не снимая мясо с шампура.