

Шашлык из баранины по-узбекски

Автор: Administrator
17.05.2011 11:38 -

Шашлык из баранины по-узбекски

Мясо 500 г

Жир 40 г

Репчатый лук 3 головки

Мука 50 г

Анис, зелень, красный перец

Баранину обмыть, нарезать кусочками по 15-20 г, сложить в эмалированную посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, уксус, анис, красный молотый перец, перемешать и поставить в холодное место на 4-6 часов. Готовые кусочки нанизать на шампур попеременно с кружочками репчатого лука. Посыпать мукой, на конец каждого шампура нанизать по кусочку сала и жарить над раскалёнными углями. подать готовый шашлык на шампурах.