

Шашлык из баранины по-цыгански

Автор: Administrator
17.05.2011 11:39 -

Шашлык из баранины по-цыгански

Мясо 500 г

Копчёное сало 500 г

Свиные почки 100 г

Чеснок 4 зубчика

Растительное масло, зелень, чёрный и красный молотый перец, соль

Баранину обмыть, нарезать небольшими кусочками, приправить солью, молотым перцем и чесноком. Нанизать куски на шампур попеременно с кусками сала и свиных почек. Сбрызнуть растительным маслом и жарить на углях.