ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Сейчас, все кто меня хорошо знают, очень удивятся! Да я не ем баранину. Но всегда знала, если попробую приготовить ее самостоятельно, то наверняка найду причину, почему она мне так не нравится! И действительно я ее нашла. Я по-прежнему не ем жирные части баранины. То, что мне так не нравится по вкусу, находится именно в жирных кусочках. А вот «постная» нежная мякоть молодого барашка, очень мне пришла по душе!

Понадобится:

Случайно попалось мне в «Метро» мясо и я решила поэкспериментировать с маринадом:

баранина для шашлыка – 1,5 килограмма
лук – 2 штуки
кинза – пучок
мята – пучок

тимьян – 5-6 веточек
лимон – 1 штука
барбарис – 3 столовые ложки
чеснок - 3 зубочка
рапсовое масло фирмы Organico – 4 столовые ложки
соль и перец

Для подачи:
лаваш – 2 штуки
лук – ½
кинза – несколько веточек

Приготовление:

Лук нарежь полукольцами, зелень мелко поруби и перемешай с бараниной.

Выдави лимон, влей масло, всыпь барбарис, посоли, поперчи

и оставь в теплом месте на два часа. Или в холодильнике на ночь (перед жаркой за час минимум извлеки из холодильника).

Нанизывая на шампур, старайся избавляться от листиков, чтобы они не горели.

Обжаривай до готовности на «хороших углях».

В глубокую емкость выложи на дно лаваш, положи мясо и посыпь порезанным луком и зеленью. Вторым листом лаваша накрой сверху!

Есть баранину нужно только горячую! Так что скорей к столу!!!