

Люля-кабоб по-домашнему

Автор: Мухаббат
13.10.2011 07:09 -



Очень люблю люля-кабоб в таком варианте. Готовится просто и быстро, но как же это вкусно.....

Люля-кабоб по-домашнему

Автор: Мухаббат
13.10.2011 07:09 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 гр. фарша из говядины

2 средние головки репчатого лука

мякиш от 2 кусочков хлеба

2 ст.л. молока

2 средних помидора

соль

молотый чёрный перец

2 ст.л. растительного масла

0,5 ч.л. слабого раствора уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1 головку репчатого лука перекрутить на мясорубке, либо протереть на мелкой терке.

Вторую головку репчатого лука нарезать тонкими полукольцами.

Мякиш замочить в молоке и оставить на 5-10 минут.

Помидоры очистить от кожицы, разрезать пополам и нарезать дольками.

Фарш смешать с луком и мякишем (вместе с молоком), добавить соль и перец по вкусу. Вымесить фарш до однородности. Сформовать длинные котлетки (у меня из этого количества получается в среднем 10 штук).

В сковороду налить растительное масло, разогреть и выложить котлетки, поджарить с одной стороны до румяности, перевернуть на другую сторону. Убавить огонь до минимума, выложить поверх котлеток помидоры и сверху лук. Томить до готовности котлет и пропаривания помидоров и лука.

Перед подачей слегка сбрызнуть котлетки уксусом.

Выложить люля-кабоб на тарелку, на них выложить немного помидоров и лука, в котором они томились.

Люля-кабоб по-домашнему

Автор: Мухаббат
13.10.2011 07:09 -

Подавать со свежими или маринованными овощами.

{comments on}