

GRILLITUD KAUKAASIA- PÄRANE ŠAŠLÖKK

- 1 kg sea-kaelakarbonaadi
- 1 sibul rõngastena
- 2 peotäit värskelt hakitud peterselli või 4 g kuivatatud basiilikut ja 3 g kuivatatud peterselli
- 50 ml toiduõli
- soovi korral 1–2 sl tomatipastat
- purustatud musta pipart
- soola
- suhkrut

■ Lõigake lihast umbes 3 x 3 cm suurused kuubikud. Segage kõik komponendid lihaga ning muljuge käega maitseained lihasse. Mida kauem muljuda, seda pehmemaks liha muutub ja seda kiiremini maitsestub. Lihasse võib sisse muljuda ka 100 ml mineraalvett Värsk Original. Laske lihal paar päeva külmkapis maitsestuda (piisab ka ühest päevast või mõnest tunnist, kui maitseained tugevamini lihasse muljuda).

■ Lükkige kuubikud õliga kokku määritud kandilise ristlõikega metallvarrastele ning grillige kõrgel kuumusel, kuni liha pind on pruunistunud (10–15 minutit). Seejärel asetage liha grilli soojendusrestile 10 minutiks järelküpsema.

■ Grillimise ajal võib liha kasta granaatõunamahlaga.

MÕNI NIPP ŠAŠLÖKI GRILLIMISEKS

- Puidust šašlökivardaid leotage enne grillimist u 15 minutit vees.
- Et küps liha varraste küljest hästi lahti tuleks, määrige vardaid enne grillimist toiduõliga.
- Lihatükid tuleks vardas suruda kergelt üksteise vastu, et need ei hakkaks varda keeramisel pöörlema. Hea oleks kasutada kandilise laiema ristlõikega (u 1 cm) vardaid.
- Grillimist alustage nii, et pruunistage liha kõrgel kuumusel kiiresti igast küljest, siis järelküpsetage nõrgemal kuumusel.

Allikas: Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja ja Eesti Töuloomakasvatuse Liidu väljaanne "Sealiha", Tallinn 2012



LIPUMAST – elegantne visiitkaart

Hinnad al 220 €

AS Flagmore
Põlluaasa, Kolu küla, Kose vald
75121 Harjumaa
tel 646 5222, 503 6399
info.ee@flagmore.com
www.flagmore.ee