

## Люля-кебаб из баранины

Автор: Жаха

19.01.2011 12:35 -

---



Чтобы фарш, сделанный без хлеба и яйца, не разваливался при жарке, его необходимо предварительно отбить, то есть с силой ударять всю массу фарша об стол в течение 8–10 мин.

### **Требуемые ингредиенты на 4 порции:**

- 1 кг баранины без костей
- 100 г курдючного сала
- 4 луковицы
- 1 ч. л. черного молотого перца
- 1 ч. л. сушеного базилика
- соль по вкусу

1. Лук очистить, вместе с половиной сала измельчить в мясорубке. Оставшееся сало нарезать небольшими кусочками. 2. Баранину вымыть, нарезать кусками и тоже измельчить в мясорубке. Добавить смесь лука и сала, еще раз все вместе пропустить через мясорубку. 3. Фарш приправить перцем,

базиликом и солью. Вымешивать 7–8 мин. Затем как следует отбить, накрыть пищевой пленкой и поставить на 1 ч в холодильник. Вылепить из фарша колбаски длиной 12–14 см, нанизать их на шампуры, прокладывая кусочками сала. Жарить на углях или на раскаленной сковороде, постоянно переворачивая, 20 мин.

К люля кебабам очень хорошо подойдет сливовый соус

*Приятного аппетита, JahaLand.ru*

{jcomments on}