



Мяса взрослого животного можно различить по цвету и запаху. Ягнятина практически не имеет специфического запаха. Мясо бледно-красного цвета, с тонкими белыми жировыми прожилками напоминает телятину.

Требуемые ингредиенты

- На 4 порции люля-кебаба,
- 1 кг ягнятины,
- 15-20 г курдючного жира,
- 750 г репчатого лука,
- 30 г свежей кинзы,
- щепотка молотого черного перца,
- щепотка паприки,
- щепотка семян кинзы,
- соль.

Для гарнира

- две средние луковицы **для томатного соуса**
- шесть средних томатов,
- зубчик чеснока,
- соль и стручок острого красного перца (по вкусу).

1. Чтобы люля-кебаб получился вкусным, готовить его лучше из окорока молодого барашка - бескостного куска задней части. Мясо нужно промыть в холодной воде и промокнуть бумажным полотенцем. Затем удалить ножом пленки и крупные сухожилия, нарезать кусками. 2. Пропустить куски мяса через мясорубку или измельчить блендером. Вместе с мясом измельчить очищенный лук и курдючный жир - он делает блюдо особенно сочным. При этом не стоит увлекаться: привкус сала может перебить вкус мяса. Вымесить фарш руками до однородного состояния. 3. Добавить мелко нарезанную зелень кинзы и соль, перемешать. Приправить паприкой, молотым черным перцем и семенами кинзы. Повторно пропустить фарш через мясорубку, перемешать все вручную. Такой набор и сочетание специй характерны для

узбекской кухни. В кавказской вместо кинзы в фарш иногда кладут базилик.

4.Очень важный этап в приготовлении люля-кебаба - отбивание фарша. Для этого в течение 5 мин. всю массу нужно поднимать и бросать в миску. Тогда фарш станет вязким и эластичным. Если пропустить этот этап, готовый люля-кебаб будет разваливаться.

5.Помимо отбивания, для того чтобы люля-кебаб хорошо держался на шампурах, фарш нужно выдерживать в холодильнике или в миске на льду в течение 2-3 часов. После этого подготовить тарелку с холодной водой. И, смачивая ладонь в воде, чтобы фарш не прилипал к рукам, слепить шарики приблизительно по 60-50 г.

6.Из шариков сделать "котлетки" продолговатой формы длиной около 10 см. Если вы все сделали правильно, они не будут разваливаться даже несмотря на то, что в рецепте не используются яйца. Их никогда не добавляют в люля-кебаб, зато часто - в рубленые котлеты.

7.Нанизать люля-кебаб на шампуры, прижимая к ним фарш и распределяя его по желаемой длине. Тогда он будет надежнее держаться на шампуре и равномернее прожариваться. Лучше взять металлические шампуры, а не деревянные шпажки, которые некоторые повара используют для приготовления блюд на гриле.

8.Жарить люля-кебаб следует над углями, периодически переворачивая, в течение 10 мин. - до появления золотистого цвета. В процессе приготовления надо следить за тем, чтобы не появлялось пламя. Готовность можно проверить, проткнув люля-кебаб зубочисткой. Если идет прозрачный сок - все готово. Передерживать люля-кебаб на мангале нельзя - он станет сухим.

9.К готовому блюду хорошо подать соус ткемали или томатный соус. Для приготовления соуса нужно бланшировать томаты и снять с них кожицу. Затем измельчить их вместе с чесноком в блендере, добавив соль. По вкусу можно добавить и немного измельченного острого перца.

10.Следуя узбекским кулинарным традициям, в качестве классического гарнира к люля-кебаб подают сырую нашинкованную луковицу. Для вкуса ее можно приправить паприкой. Считается, что лук расщепляет жиры и способствует пищеварению. В арабской кухне люля-кебаб часто сопровождается тонким лавашом и свежей зеленью.

11.В узбекской кухне люля-кебаб сервируют на таганчике. И не забудьте, что самый вкусный люля-кебаб - горячий. Поэтому подают его сразу с мангала, как только все гости собрались. А соусы, гарнир, лепешки, фрукты и зеленый чай к этому времени уже стоят на столе.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

Люля Кебаб

Автор: Јаха
14.11.2010 13:45 -

{jcomments on}