Wieprzowe szaszłyki w stylu greckim

40 min.

4/os.

450 kcal

6.70 zł

Składniki

- łopatka wieprzowa - 0,8 kg
- cieciorka w zalewie własnej - 2 puszki
- jaja - 3 szt.
- masło - 1/4 kostki
- śmietanka 30% - 200 ml
- cebula żółta - 3 średnie szt.
- orzechy włoskie - 50 g
- rodzynki - 4 łyżki
- ser typu śródziemnomorskiego lub feta - 250 g
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pietruszka korzeń - 2 średnie szt.
- czosnek - 5 ząbków
- seler korzeń - 2 średnie szt.
- cukier - 2 łyżki
- cytryna - 1 szt.
- olej - 1,5 szklanki
- imbir mielony - 2 łyżki

Sposób przygotowania

Zmiel łopatkę wieprzową lub poproś o to w Delikatesach Centrum, dodaj posiekaną i przesmażoną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekaną natkę pietruszki, ser typu śródziemnomorskiego lub fetę oraz jajka. Wymieszaj dokładnie składniki, a na koniec dodaj mielony imbir.

Cieciorkę przełóż na sitko, odcedź, przepłucz letnią wodą. Następnie włóż na rozgrzaną patelnię (bez tłuszczu), dodaj 3 łyżki śmietany, przypraw odrobiną soli i smaż 2 minuty na ostrym ogniu, delikatnie mieszając.

Mięso uformuj w ok. 120 g roladki i nabij na patyki szaszłykowe. Wlej olej do małego garnuszka i smaż na głębokim oleju ok. 5 minut. W trakcie smażenia mięsa dodaj masło. Obierz pietruszkę przy użyciu obieraczki do warzyw, pokrój na cienkie paski i wrzuć na gorący olej. Smaż do uzyskania złotego koloru (ok. 1 minuty).

Rodzynki zalej wrzątkiem i odstaw na kilka minut. Zetrzyj na drobnych oczkach seler, wciśnij sok z połowy cytryny, dodaj cukier, pozostałą śmietanę, odciśnięte z wody rodzynki, posiekane orzechy i wymieszaj dokładnie składniki. Na środku talerza połóż miseczkę z ciecierzycą, wokół ułóż szaszłyki i udekoruj chipsem z pietruszki. Smacznego!

- sól, pieprz