



przepisy.pl

Marokańskie brochetty z wołowiny



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 1 kilogram
- łój wołowy - 300 gramów
- cebula - 3 sztuki
- Przyprawa Harissa Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 2 łyżeczki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- natka kolendry - 1 pęczek
- jogurt naturalny - 200 gramów
- melasa z granatu - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebule pokrój w cienkie piórka. Łój wołowy zroluj, a następnie pokrój w cienkie 1–2-milimetrowe plastry.
2. Posiekaj natkę pietruszki i kolendry. Jogurt wymieszaj z 4 łyżkami przyprawy Harissa Knorr, kminem rzymskim i solą oraz z częścią posiekanych ziół.
3. Cytrynę otrzyj ze skórki i wyciśnij z niej sok. Wymieszaj go z łyżką oliwy oraz łyżką przyprawy Harissa Knorr, częścią natki kolendry i pietruszki, a także z melasą z granatu.
4. Polędwicę oczyść z żył i pokrój w plastry grubości 1 cm. Rozbij je delikatnie tłuczkiem i zanurz w jogurcie. Plastry mięsa układaj na desce jeden na drugim, przekładając je łojem wołowym oraz plastrami cebuli. Płaty mięsa powinny być nałożone do wysokości ok. 10 cm. Na ich wierzchu ostrym nożem narysuj kratkę 2 cm x 2 cm. W środek każdego kwadratu wbij patyk do szaszłyków. Mięso przekrój nożem wzdłuż zaznaczonych linii, oddzielając od siebie poszczególne brochetty.
5. Szaszłyki posmaruj z wierzchu oliwą. Opiekaj je na średnio rozgrzanym grillu przez ok. 3 minuty z każdej strony. Przed końcem smażenia brochetty posmaruj ją na górze glazurą z melasy z przyprawami, a następnie grilluj jeszcze chwilę, aż glazura zacznie się lekko karmelizować.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl