

Σασλίκ ...Το σουβλάκι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

500 γρ. αρνίσιο κρέας χωρίς κόκαλο (κατά προτίμηση μπούτι)

500 γρ. κρεμμύδια

1 μπουκάλι δυνατό ξύδι από κρασί

φύλλα δάφνης

πιπέρι σε κόκκους

Προετοιμασία

Κόβουμε το κρέας σε κύβους μεγάλους (περ. 3 εκ. η κάθε πλευρά).

Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.

Σε ένα πλατύ δοχείο με καπάκι, τοποθετούμε μια σειρά κύβους κρέατος.

Πασπαλίζουμε από πάνω μια στρώση κρεμμύδι, δύο φύλλα δάφνης και μερικούς κόκκους πιπέρι.

Συνεχίζουμε με παρόμοιες στρώσεις κρέατος - κρεμμυδιού ώσπου να τελειώσουν τα υλικά.

Αδειάζουμε μέσα στο δοχείο το ξύδι ώσπου να σκεπάσει όλη την επιφάνεια του

κρέατος.

Σκεπάζουμε και αφήνουμε το κρέας στο ψυγείο όλη τη νύχτα.

Ετοιμασία

Την άλλη μέρα στραγγίζουμε τα κομμάτια του κρέατος και τα περνάμε σε σουβλάκια.

Αλείφουμε τα σουβλάκια με λάδι για να μην κολλήσουν και τα ψήνουμε στα κάρβουνα ή στο grill ή στο μαντέμι.

Σημειώσεις :Το πιάτο αυτό κατάγεται από τον Καύκασο αλλά μαγειρεύεται σε όλες τις πρώην Σοβιετικές χώρες. Τη συνταγή την πρωτοδοκίμασα σε μια Ρωσική ταβέρνα στην Καλλιθέα, την Ταυρίδα (αρχαίο όνομα της Κριμαίας) που την έχουν Πόντιοι. Εκεί φτιάχνουν το σουβλάκι με μισό αρνίσιο και μισό χοιρινό κρέας.

Την καλύτερη εκδοχή της έφαγα από την φίλη μου την Σάσενκα (Αλεξάνδρα) που γεννήθηκε στην Τασκένδη από πατέρα Έλληνα (πολιτικό πρόσφυγα) και μητέρα Ουζμπέκα. Η Αλεξάνδρα όταν βιάζεται ή δεν μπορεί να ανάψει φωτιά (δηλαδή πολύ συχνά) αντί να ψήσει το κρέας σε σουβλάκια το τηγανίζει σε ελαιόλαδο, όπως κάνουμε την τηγανιά και σας πληροφορώ ότι είναι θεσπέσιο. Το μόνο που δεν μπορείς να γλιτώσεις είναι το μαρινάρισμα όλη τη νύχτα. Απλώς δεν επαρκεί αν γίνει σε λιγότερο χρόνο.

Η φίλη μου η Λιούμπα από το Λβοβ μου είπε ότι το σασλύκ το φτιάχνουν και στην Ουκρανία. Εκεί πολύ συχνά χρησιμοποιούν μοσχάρι. Η πραγματική συνταγή όμως από τον Καύκασο απαιτεί αρνί.

Το αποτέλεσμα αυτού του πιάτου, είναι ένα πολύ τρυφερό κρέας, μα πολύ τρυφερό, στο οποίο διακρίνεις την ένταση του κρεμμυδιού και του ξυδιού να δένουν με τη γλύκα του αρνιού όπως το αμύγδαλο στο ραχάτ λουκούμι. Συνοδεύεται από διάφορα τουρσιά (η Αλεξάνδρα φτιάχνει μελιτζανάκι, πράσινες ντομάτες, λάχανο) και vodka φυσικά. Ναζνταρόβιε!!!

Πηγή:ellada-russia.gr