



Karisky shaslik

Aineet: 600 g lampaan ulkofileetä
suolaa
mustapippuria
voita paistamiseen

Valmistus: Mausta huoneenlämpöiset fileepalat suolalla ja pippurilla ja paista pinta ruskeaksi voissa pannulla.

Loppukypsennä lihat 180 asteisessa uunissa n. 5-8 minuuttia.

Liha saa jäädä sisältä punertavaksi.

Anna lihan levätä n. 5-10 minuuttia alumiinifolion sisällä uunista ottamisen jälkeen.

Leikkaa fileepalat annoksiin viipaleiksi.

www.superkokki.com