

Шашлык, приготовленный в казане. казан-кебаб (шашлык в казане)

... Если всё сделать правильно, шашлык в казане получится мягким и вкусным.

Продукты с расчетом на 1 порцию:

- баранина 1000г
- лук репчатый 300г
- стручковый красный перец 1шт
- укроп 100г и кинза 100г
- семена зиры
- молотый чёрный перец
- соль по вкусу



Сначала нужно взять кусок баранины, нарезать кусочками, посолить. Нашинкованный кольцами лук необходимо перемешать с кинзой или укропом. В казан, слоями укладывают кусочки баранины и смесь из лука с укропом. Слои можно укладывать до верхнего уровня казана, не достигая его примерно на два пальца, но не ниже середины посуды. Красный перец кладут в предпоследний слой. После этого плотно закрытый казан ставят томиться на слабый огонь в течение трех часов. Приготовленное блюдо лучше подавать с маринованным луком.

