

Anticuchos

Toplam 268 dk

Hazırlama 138 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 7/10

Anticuchos, marine edilmiş dana etini şişte pişirerek tütümlü ve baharatlı bir Peru sokak yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 500 gr Dana eti
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Aji panca ezmesi
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Oregano

Yapılışı

1. Eti sinirlerinden temizleyip 4 cm parçalar halinde doğrayın.
2. Aji panca, sirke, sarımsak kimyon ve oregano ile marine edin.
3. Eti en az 2 saat buzdolabında dinlendirin, sertlik yumuşayın.
4. Parçaları şişlere geçirip fazla marinadı süzdürün.
5. Şişleri yüksek ateşte her yüzü 3 dakika pişirin.
6. Patates ve mısır taneleri servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti kısırla marine etmek bile şişte belirgin tat bırakmaz. Et parçalarını çok iri kesmeyin; 1 saat marine şişte dumanlı tadı belirginleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında kızarmış patates ve aji sos koyup şişleri servis sunun.