



Телешко на либански начин

Фичо ќе ни подготви еден интересен специјалитет кој потекнува од Либија.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

• 500 грама телешко месо од врат или плешка

За МАРИНАДА ќе ви треба:

- малку маслиново масло
- малку сончогледово масло
- сок од еден лимон
- сол и бибер
- малку чили
- мелен ким
- свежо нане

За САЛАТА ќе ви треба:

- китка магдонос
- кромид

Чекор 1

Телешкото месо исечете го на тенки парчиња. Парчињата мора да бидат тенки бидејќи доколку се дебели, ќе станат тегави и тешки за соцвакување.

Чекор 2

Сецканото месо ставете го во длабок сад, додадете малку маслиново и малку сончогледово масло и еден цеден лимон. Додадете сол, бибер, малку чили, мелен ким и доколку најдете свежо нане.

Тајната состојка е Нането, на ова јадење му дава свежа нота.

Откако ќе завршите со маринадата, оставете го месото на страна да ги впије сите вкусови од зачините.

Чекор 3

Додека месото одмара на страна, пригответе ја салатата. Ситно исецкајте една китка магдонос и еден кромид.

Магдоносот е природен диуретик и е одличен за оние што имаат проблем со висок притисок.

Двата дела на салатата промешајте ги заедно и оставете ги на страна.



Чекор 4

За тоа време, загрејте тавата за пржење, додадете го зачинетото месо и пржете го убаво, да не биде крваво.

Додека месото се пржи, зачинете ја салатата сол, маслиново масло и сок од еден лимон.

Месото послужете го како што го направи тоа Фичо, така е најдобро и традиционално.

Добар апетит.

Совет

Мешајте со раце, така е традиционално.

Користени производи:



Длабок сад со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk