

Gruzińskie szaszłyki z jagnięciny z sosem Tkemali

Gruzińskie szaszłyki z jagnięciny z sosem Tkemali

Prawdziwa uczta dla zmysłów prosto z gruzińskich gór! Nasze szaszłyki z jagnięciny to kwintesencja kuchni kaukaskiej – soczyste kawałki mięsa zamarynowane w aromatycznej mieszance czosnku, oliwy i przypraw Knorr, które nabierają niepowtarzalnego smaku podczas grillowania nad rozzarzonymi węglami.

Dla kogo?

Idealne dla miłośników wyrazistych smaków i egzotycznych doznań kulinarnych. Szaszłyki z jagnięciny zadowolą zarówno amatorów mięsnych przysmaków, jak i osoby poszukujące nowych, etnicznych inspiracji na talerzu. To danie, które zachwyci każdego, kto ceni sobie autentyczne smaki z odległych zakątków świata.

Na jaką okazję?

Doskonałe na letnie grillowanie w gronie przyjaciół, rodzinne uroczystości czy wieczór z nutą egzotyki. Przygotowanie szaszłyków to także świetny pomysł na weekend, gdy mamy więcej czasu, by zadbać o odpowiednią marynację mięsa i przygotowanie tradycyjnego sosu Tkemali.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) Tkemali to jeden z filarów gruzińskiej kuchni, przygotowywany z kwaśnych mirabelek i aromatycznych ziół. Tradycyjnie doprawiany jest kolendrą (zarówno nasionami, jak i

natką), czosnkiem, kuminem oraz pikantną papryczką chili. W Gruzji podaje się go nie tylko do szaszłyków, ale także do innych mięsnych potraw.

Dla urozmaicenia

Szaszłyki możesz podać z chlebem szoti lub pitą, które idealnie komponują się z soczystym mięsem i kwaśnym sosem. Dla pełni doznań, przygotuj również gruzińską sałatkę z pomidorów, ogórków i orzechów włoskich. Jeśli wolisz łagodniejsze smaki, zmniejsz ilość czosnku i chili w sosie Tkemali.