



Шишчета от говеждо контрафиле с айвар

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

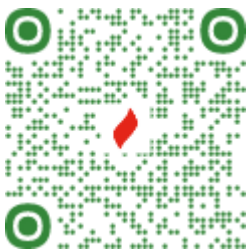
♦ = Kotányi Produkte

За шишчетата

| | |
|-------|------------------------|
| 250 g | Говеждо контрафиле |
| 150 g | Зелени аспержи |
| Ч.л. | ♦ Микс за пържолы |
| Щипка | ♦ Черен пипер на зърна |

За айвара

| | |
|--------|----------------------------|
| 250 g | Червена чушка |
| 1 | Патладжан |
| 1 | Жълт лук |
| 2 | Скилидки чесън |
| 2 с.л. | Зехтин |
| 1 с.л. | Бял винен оцет |
| Щипка | ♦ Пушен червен пипер, млян |
| Щипка | ♦ Лютото чили със сол |
| Щипка | ♦ Морска сол |
| Щипка | ♦ Черен пипер на зърна |



- 1 Поставете дървените шишчета във вода за около 30 минути. Нарежете месото на кубчета. Измийте аспержите и нарежете на 3-сантиметрови парчета.
- 2 За да направите айвар: Намажете чушките с малко олио. Обелете лука и нарежете на полумесеци. Обелете чесъна и нарежете на ситно. Разполовете патладжана. С помощта на нож направете малки разрези върху месестата страна и поръсете с малко сол. Оставете патладжана да поеме солта 15 минути.
- 3 Гриловайте чушките на силен огън, махнете ги когато започнат да почерняват на места. Сложете ги в купа и покрийте с капак или найлоново фолио. Оставете ги да омекнат и да се охладят за около 20 минути. След това махнете люспите, дръжките и семките и нарежете на парчета.
- 4 Поставете патладжана с месестата страна надолу върху грила (обърнете веднъж по време на готвене) и печете на слаб огън (на края на грила, ако е необходимо) за около 5–10 минути, докато патладжана омекне.
- 5 С лъжица извадете месестата част на патладжана и я нарежете на малки парченца или лентички. Загрейте 1 с.л. зехтин в тиган, запържете лука и чесъна и добавете патладжана и чушките. Овкусете с пушен червен пипер, лютото чили, морска сол и оцет.
- 6 Оставете вкусовете да се смесят и подсолете на вкус. Можете да пасирате айвара или да го оставите така според предпочитанията си. Изсипете го в чисти буркани и ги затворете. Можете да държите айвара в хладилник за 2 до 4 седмици.
- 7 Набучете месото и аспержите на шишчета, като ги редувате. Натрийте старателно шишчетата с микса за пържолы и щипка млян черен пипер. Гриловайте шишчетата до готовност.