



## Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

### За шишчетата

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 250 g | Говеждо контрафиле     |
| 150 g | Зелени аспержки        |
| ч.л.  | ◆ Микс за пържоли      |
| 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     |

# Шишчета от говеждо контрафиле с айвар

⌚ 50–60 Минути



## Подготвка

- 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. Разположете 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 покрайте с канак или найлоново фолио. Оставете ги да омекнат и да се охладят за около 20 минути. След това махнете лъсните, 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 насирате 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 регузвате. Намрийте старателно шишчетата с микса за пържоли и щипка млян черен пипер. Гриловайте шишчетата до готовност.

