



# Шишчета от говеждо контрафиле с айвар

⌚ 50–60 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

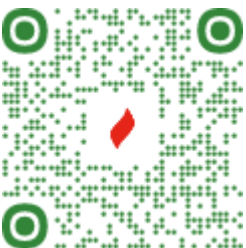
♦ = Kotányi Produkte

#### 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. Овкусетете с пушен червен пипер, люто 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.