

کیاب فیله رول میکس

ما ایرانی ها استاد کباب های مختلف هستیم. همه جور بلایی سر گوشت می آوریم بعد به سیخ می کشیم.



ما ایرانی ها استاد کباب های مختلف هستیم. همه جور بلایی سر گوشت می آوریم بعد به سیخ می کشیم.

در بیشتر مواقع کباب های ایرانی، بدون مخلفات روی آتش می روند، اما یک پیشنهاد اغوا کننده داریم که می تواند ذائقه تان را کمی تغییر دهد، فیله گوساله را رولتی کباب کنید و بخورید. البته با سبزیجات مختلفی که میانش می گذارید، طعم تازه ای تجربه می کنید. سبزیجات این کباب چون غیر مستقیم حرارت می خورند، تازگی و طراوت خود را حفظ می کنند و طعم خود را به گوشت می دهد. خوردن کباب رول میکس ساده و سریع است.

مواد لازم برای دو نفر:

فیله گوساله: 400 گرم
 هویج: یک عدد
 کرفس: یک شاخه
 پیاز: یک عدد
 فلفل دلمه ای: یک عدد

روش تهیه:

برای درست کردن این غذا، باید چند ساعت قبل آماده شوید. فیله را باید به صورت ورقه های 6 در 4 سانتی متری ببرید. سپس قطعات فیله را برای مزه دار کردن چند ساعتی در سس خردل بگذارید.

بعد از سه چهار ساعت، فیله ها را با گوشت کوب دنداندار خوب بکوبید تا گوشت نازک شود.

سپس پیاز و سبزیجات دیگر را به صورت خلال نازک درآورید و داخل گوشت بگذارید و از طرف نازکشان رول کنید. اگر از قسمت نازک، گوشت را رول کنید، بهتر جمع می شود و قیافه بهتری دارد. هر دو عدد رول را در به یک سیخ چوبی بکشید. کباب را می توانید هم روی منقل قرار دهید و کباب کنید و یا با کمی روغن سرخ کنید.

پیشنهاد ویژه:

- اگر کباب اعیانی می خواهید و حوصله دارید و عاشق طعم های قاطی هستید، برای داخل رول می توانید خلال فیله مرغ هم اضافه کنید. البته باید مرغ را پیش از استفاده در سس خردل هم بخوابانید. مخلوط عجیب و غریبی می شود.

- می توانید این کباب را با برنج و سبزیجات بخار پز یا سیب زمینی تنوری و سرخ شده سرو کنید.

نکته: برای اینکه سیخ ها روی آتش نسوزد، می توانید از شب قبل چوب ها را در آب بخوابانید. تا روی حرارت شکل خود را حفظ کند.