

Šašlyk

Schaschlic dal Caucasus
Karatschais en Russia

Ina delicatessa karatschaica è para il grass da l'oss-cua da la nursa karatschaica. Quai è ina razza naira cun bler grass a l'oss-cua cun charn fitg delicata d'emprima qualitat. Questa nursa posseda ina sort satg da grass sut la cua (perquai la denominaziun tudestga «Fettsteisschaf» per questa razza). Il grass lieua sin la lieunga ed ins al mangia savens ensemen cun vodka; ins po lura vertir spezialmain bler alcohol. La nursa karatschaica è vegnida stuschada in pau a l'ur ed oz datti be pli paucas nursas karatschaiscas da razza pura. Dal temp sovietic è la tratga da la nursa merino numnamain vegnida promovida, perquai che lezza ha launa pli fina. Per in →

→ schaschlic perfetg dovr'ins la dre-
tga charrn: en il Caucasus dal vest
vegn gugent duvrada la charrn da la
nursa karatschaica.

Ingredientas

600 g charrn-nursa
300 g tschagulas
50 g agl
80 g aschieu
200 g ayran (kefir, ina bavronda da
latg fermentada)
400 g tomatas
400 g peperoni picant
sal e paiver

Preparaziun

Tagliar la charrn en tocs e marinar cun
tut las ingredientas cun excepziun
da las tomatas e dal peperoni durant
6 fin 8 uras. Lura fitgar sin il spi-
dun ensemen cun ils legums e grillar.
Savens vegnan ils legums laschads
davent. L'ayran po era vegnir remplaz-
zà cun ieli u vin cotschen (en Geor-
gia) u era cun vodka.