

# Szaszłyki z sarny z ryżem

## Składniki:

600 g udźca,  
3 łyżki sosu sojowego,  
3 łyżki czerwonego wytrawnego wina,  
1 łyżka soku z cytryny,  
pół łyżeczki mielonego imbiru,  
2 marchewki,  
3 cebule,  
2 łyżki masła.

## Ryż:

1 szkl. ryżu,  
1 cebula,  
3 łyżki oleju,  
2 łyżeczki curry,  
1 szkl. rosołu.

## Sposób przyrządzenia:

Odżyłowane i umyte mięso pokroić w dużą kostkę, posypać solą, imbirem, zalać winem i sokiem z cytryny oraz sosem sojowym, wstawić do lodówki na 3 - 4 h.

Ryż umyć, osączyć na sicie. Drobno posiekaną cebulę zeszklić na oleju na złoty kolor, dodać curry, wymieszać, wsypać ryż, zalać rosołem, gotować na małym ogniu pod przykryciem.

Cebule i marchew obrać, umyć, zalać osolonym wrzątkiem i gotować ok. 5 min. Osączyć na sicie, pokroić w grube plastry. Mięso, cebule i marchewkę nadziewać na przemian na 4 szpikulce. Upiec na rożnie, polewając stopionym masłem i sosem, w którym się mięso marynowało.

Ryż wyłożyć na ogrzany półmisek, obłożyć szaszłykami polanymi sosem spod pieczenia. Podawać z zieloną sałatą.