

# Anticuchos

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 7/10

Anticuchos, marine edilmiş dana etini şişte pişirerek tütüslü ve baharatlı bir Peru sokak yemeği çikarır.

## Malzemeler

- 500 gr Dana eti
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 2 diş Sarımsak

## Yapılış

1. Dana etini iri küpler halinde kesip sirke, sarımsak ve kırmızı biberle harmanlayın.
2. Eti buzdolabından az 1 saat marine edin.
3. Marine etleri şişlere sıkılmayacak biçimde dizin.
4. Izgarayı çok iyi ısıtın. Şişleri rafa yerleştirin.
5. Etleri çevirerek toplam 8-10 dakika pişirin, kısdınlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti kısamarine etmek bile şişte belirgin tat bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında haşlanmış patates ve aji sos koyup şişleri sıcak sunun.