



Владимир Сергеевич Водяницкий
200 рецептов блюд на открытом воздухе:
гриль, барбекю, шашлык из мяса, рыбы,
овощей, морепродуктов и фруктов
Серия «Кулинарные фантазии»

*Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=594175*

*200 рецептов блюд на открытом воздухе: гриль, барбекю, шашлык из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов и фруктов / [сост. В. С. Водяницкий]. : РИПОЛ классик,; Москва; 2011
ISBN 978-5-386-02765-0*

Аннотация

Вы собрались компанией или семьей на природе? Потрескивают угли костра, готовится сочный шашлык или люля-кебаб с луком, чесноком и острыми специями. Вы чувствуете, какие аппетитные запахи доносятся от мангала. Осталось еще раз перевернуть шампуры – и шикарное угощение готово. А потом будут и хорошее вино, и смех до утра, и душевные разговоры с друзьями... Чтобы ваш праздник на природе удался на славу, нужно как следует к нему подготовиться. Эта книга подскажет вам, как выбрать гриль, мангал или барбекю, как правильно и вкусно приготовить с помощью этих древнейших приспособлений различные блюда, которые потрясут ваших близких и друзей. Ну а теперь на природу!

Содержание

Шашлык	5
Блюда из мяса	7
Шашлык из телятины, маринованной в айране	7
Шашлык из телятины с салом	7
Шашлык из телятины с салом и языком	7
Шашлык из телятины с картофелем и луком	8
Шашлык из телятины с аджикой	8
Шашлык из телятины с баклажанами	8
Шашлык из телятины под имбирным маринадом	9
Шашлык из телятины под острым маринадом	9
Шашлык из говядины с томатной пастой	10
Шашлык из говядины с персиками и оливками	10
Шашлык из говядины с яблоками под коньячным маринадом	11
Шашлык из говядины под гранатовым соком	11
Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом	12
Шашлык из говядины и свинины	13
Шашлык из свинины с луком по-быстрому	14
Шашлык из свинины с майонезом и пивом	14
Шашлык из свинины с минеральной водой	15
Шашлык из свинины с белым вином	16
Шашлык из свинины с белым вином и сельдереем	17
Шашлык из свинины с ромом	17
Шашлык из свинины с яблочным соком	17
Шашлык из свинины по-корейски	18
Шашлык из свинины со специями	18
Шашлык из баранины с чесноком, луком и зеленью	19
Шашлык из баранины с помидорами	19
Шашлык из баранины с цукини	20
Шашлык из баранины с газированной водой	20
Шашлык из баранины, маринованной в кефире	21
Шашлык из баранины по-румынски	21
Шашлык из баранины по-индийски	21
Шашлык из баранины по-казахски с базиликом	22
Шашлык из баранины по-ирански	22
Шашлык из баранины по-узбекски	23
Шашлык из баранины по-киргизски	23
Шашлык из баранины по-башкирски	24
Блюда из мясoproductов	25
Шашлык из говяжьей печени со свиным салом	25
Шашлык из говяжьего сердца под чесночным маринадом	25
Шашлык из телячьей печени с курдючным салом	25
Шашлык из телячьих почек и печени	26
Шашлык из свиных ребер с лимонным соком	26
Шашлык из бараньих почек с помидорами и яблоками	27

Шашлык из бараньего ливера	27
Блюда из птицы	28
Шашлык из курицы с абрикосами и чесноком	28
Шашлык из куриных окорочков со сметаной	28
Шашлык из филе индейки с апельсиновым джемом	28
Шашлык из филе индейки с зеленью и базиликом	29
Шашлык из филе утки с апельсином	29
Шашлык из рябчиков с клюквой и помидорами	30
Шашлык из куропаток с салом	30
Шашлык из перепелок с топленым маслом	30
Шашлык из куриной печени с томатным соком	31
Шашлык из гусиной печени с луком	31
Шашлык из утиных желудков с луком	32
Блюда из рыбы и морепродуктов	33
Шашлык из речной рыбы с молоком	33
Шашлык из речной рыбы со шпиком	33
Шашлык из судака с копченым салом	33
Шашлык из трески и скумбрии	34
Шашлык из зубатки с соусом тартар	34
Шашлык из филе сига	35
Шашлык из горбуши с репчатым луком	35
Шашлык из тунца с овощами и сыром	35
Шашлык из морского окуня со сметаной	36
Шашлык из форели с лимонами	36
Шашлык из белуги	37
Шашлык из осетра	38
Шашлык из королевских креветок с беконом и сметанным соусом	38
Шашлык из креветок с соком лайма	39
Шашлык из тигровых креветок с соевым соусом	39
Шашлык из королевских креветок со специями	40
Шашлык из кальмаров под острым маринадом	40
Блюда из овощей и грибов	41
Шашлык «Овощное ассорти»	41
Шашлык из картофеля с помидорами	41
Шашлык из картофеля с белыми грибами	42
Шашлык из кабачков со сметаной	42
Шашлык из баклажанов с беконом	43
Конец ознакомительного фрагмента.	44

Владимир Сергеевич Водяницкий

200 рецептов блюд на открытом воздухе: гриль, барбекю, шашлык из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов и фруктов

Шашлык

Рецепт шашлыка у каждого свой, иногда его, подобно фамильной драгоценности, передают из поколения в поколение. Главное здесь – хорошее мясо и маринад. Кто-то маринует в кефире, кто-то – в уксусе, а кто-то – в вине. Все это прекрасно, но все же это еще далеко не шашлык.

Конечно, самым популярным способом приготовления блюд из мяса на природе в России был и остается мангал. Чтобы шашлык получился на славу, а ваши гости восхитились вашим мастерством повара, понадобится хороший мангал.

Согласно словарю Даля, мангал – это жаровня на Кавказе и в Персии. Само это слово было заимствовано из арабского языка. Впрочем, мангал давно уже преодолел обозначенные географические рамки.

Можно, разумеется, настругать шампуры из веточек, сложить подобие очага из кирпичей у огня... Но, во-первых, в лесу или на берегу реки порой довольно трудно найти необходимые «материалы», а во-вторых, это вообще не наш способ, уж если готовить шашлык, то по всем правилам – на хорошем, «правильном» мангале. Но каким он должен быть?

Сегодня весьма популярны складные или сборно-разборные мангалы, состоящие из тонких стальных листов. Однако такие жаровни нельзя назвать оптимальными. Дело в том, что они плохо держат тепло, и в них быстро прогорают дрова и угли в таких мангалах прогорают быстро. По этой причине в процессе приготовления, как правило, приходится создавать дополнительную тягу импровизированным опахалом для того, чтобы угли не потухли. Но вот мясу на шампурах от этого будет только хуже: с одной стороны оно может сильно обуглиться, а с другой получится сухим.

Прежде чем применять даже такое, казалось бы, простое устройство, как мангал, стоит прочитать прилагаемую инструкцию.

Необходимо учитывать, что в большинстве складных или сборно-разборных мангалов импортного производства в принципе нельзя жечь дрова. В этом случае вам понадобятся специальные угли, которые в настоящее время можно приобрести практически в любом супермаркете. Нарушение данного правила грозит выходом мангала из строя, поскольку его стенки могут деформироваться. Более того, есть жаровни, в которых нельзя разжигать даже магазинный уголь, его следует класть уже разогретым. Чтобы не делать это где-нибудь на земле, а потом не засыпать угли в мангал лопатой, используют так называемый стартер – специальную кружку емкостью 3–5 л с удобной ручкой.

Некоторые отечественные производители мангалов утверждают, что их продукция позволяет использовать дрова. Но все же лучше не рисковать и ограничиться розжигом уже готовых углей, и тогда мангал прослужит вам дольше.

Кроме того, у сборно-разборного мангала есть еще один минус – его относительная ненадежность. Например, если установить его не на твердую и ровную поверхность, то он

может просто развалиться в процессе приготовления шашлыка. Такое случается нечасто, но риск этого существует. Согласитесь, довольно неприятно лишиться ароматного, уже практически готового шашлыка, сэкономив на мангале.

В общем, складные и сборно-разборные разновидности – не самый лучший выбор. Однако у них есть 2 преимущества: недорогие и очень удобны при транспортировке.

Кроме того, бывают одноразовые мангалы, которые в последнее время стали очень популярными в Европе. Их можно купить даже на заправочной станции по пути к месту отдыха.

Одноразовый мангал представляет собой запаянный лоток из алюминиевой фольги. Его вес может зачастую не превышает 500 г (в зависимости от размера). В нем есть все, что может понадобиться для приготовления шашлыка: уголь, тонкая металлическая решетка и подставка из проволоки. В прилагающейся к нему инструкции указано, как правильно устанавливать и разжигать такой мангал.

Обычно время работы, на которое рассчитаны подобные устройства, составляет 1–1,5 часа. Этого вполне достаточно для приготовления шашлыка из 4–5 кг мяса.

Конечно, такие «игрушечные» жаровни рассчитаны в большей степени на сосиски или куриные крылышки. Настоящий ароматный сочный шашлык на таком мангале приготовить довольно сложно.

Блюда из мяса

Шашлык из телятины, маринованной в айране

Ингредиенты

Телятина – 2 кг
Репчатый лук – 7 шт.
Айран – 1 л
Приправы для мяса – 5 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук – кольцами.

Подготовленные ингредиенты соедините, посолите, поперчите и посыпьте приправами для мяса. Залейте все айраном, хорошо перемешайте, накройте крышкой, сверху положите груз и держите в прохладном месте 12 часов. После этого нанижите телятину на шампуры, чередуя с кольцами лука, и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте на стол с айраном, в котором мариновалось мясо.

Шашлык из телятины с салом

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг Сало – 300 г
Чеснок – 6 зубчиков
Лимонный сок – 50 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарежьте порционными кусочками (45–50 г), хорошо отбейте, натрите солью, черным перцем и толченым чесноком, сбрызните свежесжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 9 часов.

Сало нарежьте полосками небольшой толщины, заверните в них подготовленные кусочки мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая лимонным соком. Готовый шашлык подайте на стол, не снимая с шампуров.

Шашлык из телятины с салом и языком

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг
Отварной говяжий язык – 400 г
Сало – 400 г
Репчатый лук – 3 шт.
Лимонный сок – 100 мл
Белое сухое вино – 100 мл
Зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарежьте брусочками среднего размера. Лук крупно нарубите. Зелень петрушки и укропа нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините, залейте вином и лимонным соком, посолите, поперчите, хорошо перемешайте и оставьте в прохладном месте на 4–5 часов.

Сало и говяжий язык нарежьте полосками, оберните в них куски мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями примерно 30 минут, после чего подайте на стол, не снимая с шампуров.

Шашлык из телятины с картофелем и луком

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг

Картофель – 5 шт.

Репчатый лук – 3 шт.

Копченое сало – 180 г

Яблочный уксус – 30 мл

Красное сухое вино – 50 мл

Черный и красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Нарежьте телятину порционными кусочками, хорошо отбейте, натрите солью, красным и черным перцем, выложите в эмалированную емкость, сбрызните яблочным уксусом и держите в прохладном месте 10 часов.

Копченое сало нарежьте небольшими квадратиками, лук – кольцами, картофель – кружками средней толщины.

Нанижите подготовленное мясо на шампуры, чередуя с салом и овощами, и жарьте над углями в течение примерно 20 минут, периодически сбрызгивая вином.

Шашлык из телятины с аджикой

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг

Помидоры – 8 шт.

Оливковое масло – 50 мл

Аджика – 50 г

Измельченная зелень петрушки – 50 г

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промойте, нарежьте крупными кусками, нанижите на шампур, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями, постоянно переворачивая.

Готовое мясо нарежьте порционными кусками поперек волокон немного наискосок, выложите на блюдо, посолите, поперчите и смажьте аджикой. Отдельно подайте зелень и слегка запеченные над углями помидоры, сняв с них кожицу.

Шашлык из телятины с баклажанами

Ингредиенты

Телятина – 2 кг
Баклажаны – 4 шт.
Репчатый лук – 4 шт.
Оливковое масло – 100 мл
Красный молотый перец – 10 г
Зелень укропа – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, полейте оливковым маслом, предварительно смешанным с красным перцем, и держите в прохладном месте 4 часа.

Баклажаны очистите и нарежьте кружками средней толщины, лук – толстыми кольцами.

Маринованные куски мяса нанижите на шампуры, чередуя с овощами, сбрызните оставшимся маринадом и жарьте над углями.

Готовый шашлык посолите, поперчите, посыпьте измельченной зеленью укропа и подайте на стол.

Шашлык из телятины под имбирным маринадом

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг
Чеснок – 6 зубчиков
Томатный соус – 50 г
Соус чили – 50 г
Аджика – 50 г
Кунжутное масло – 20 мл
Тертый корень имбиря – 30 г
Базилик – 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте аджику, томатный соус, соус чили, кунжутное масло и тертый корень имбиря и хорошо перемешайте. Мясо нарежьте порционными кусочками, посолите, залейте маринадом и поместите в холодильник на 12 часов.

После этого нанижите кусочки телятины на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью базилика.

Шашлык из телятины под острым маринадом

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг
Молодой картофель – 1 кг
Лимон – 1 шт.
Острый перец – 2 стручка
Лимонный сок – 50 мл
Томатный соус – 150 мл
Красное сухое вино – 150 мл
Оливковое масло – 50 мл

Сахар – 20 г
Кориандр – 5 г
Гвоздика – 7 звездочек
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вино соедините с томатным соусом и нагрейте на слабом огне, не доводя до кипения, после чего добавьте сахар, кориандр, гвоздику, нашинкованный острый перец и хорошо перемешайте.

Телятину нарежьте порционными кусками, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 6 часов.

Картофель очистите, разрежьте пополам, сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите и оставьте на 3 часа.

Нанижите мясо и картофель на шампуры и доведите до готовности на углях, периодически сбрызгивая свежееотжатым лимонным соком.

Лимон нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте над углями и подайте к шашлыку.

Шашлык из говядины с томатной пастой

Ингредиенты

Говядина – 2 кг
Репчатый лук – 6 шт.
Томатная паста – 80 г
Лимонный сок – 50 мл
Белое сухое вино – 50 мл
Столовый уксус – 30 мл
Лавровый лист – 5 шт.
Душистый перец горошком – 2 чайные ложки
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками и натрите солью и красным перцем. Лук очистите и нарежьте кольцами.

В эмалированную емкость слоями выложите подготовленное мясо, душистый перец, лавровый лист и лук так, чтобы сверху лежали лук и лавровый лист. Затем выложите ровным слоем томатную пасту, сбрызните столовым уксусом и накройте крышкой, сверху установив груз, оставьте в прохладном месте на 24 часа.

После этого слейте образовавшийся сок, маринованное мясо с луком переложите в другую емкость, залейте белым вином, предварительно смешанным с лимонным соком, и оставьте еще на 3 часа.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из говядины с персиками и оливками

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг
Персики – 5 шт.
Чеснок – 2 головки

Оливки без косточек – 60 г
Шашлычный соус – 200 г
Виноградный сок – 50 мл
Оливковое масло – 40 мл
Зелень укропа и петрушки – 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Персики помойте, разрежьте пополам, удалите косточки и нарежьте мякоть небольшими кубиками.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с виноградным соком, шашлычным соусом и тщательно перемешайте. Говядину нарежьте порционными кусочками, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, сверху положите небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 4 часа.

Подготовленное мясо, персики и оливки нанижите на шампуры в произвольном порядке, сбрызните оливковым маслом и жарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол слегка посолите и посыпьте мелкорубленой зеленью.

Шашлык из говядины с яблоками под коньячным маринадом

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг
Сладкий перец – 5 шт.
Репчатый лук – 4 шт.
Помидоры – 4 шт.
Яблоки – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Коньяк – 100 мл
Соевый соус – 50 мл
Крахмал – 30 г
Бульонный кубик – 1 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину и сладкий перец нарежьте небольшими кусочками, лук – кольцами, а помидоры и яблоки – кружочками.

Мясо, лук, помидоры и яблоки выложите в эмалированную емкость, залейте коньяком, смешанным с соевым соусом, посыпьте растолченным бульонным кубиком, посолите, поперчите, добавьте предварительно взбитое с крахмалом яйцо, тщательно все перемешайте и держите в прохладном месте 4 часа.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя со сладким перцем, луком и помидорами, и жарьте над углями.

После этого выложите шашлык на тарелку и украсьте кружочками яблок.

Шашлык из говядины под гранатовым соком

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг

Репчатый лук – 6 шт.

Гранатовый сок – 400 мл

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук – кольцами. Мясо натрите солью и черным перцем, добавьте лук, залейте гранатовым соком, перемешайте и держите в прохладном месте 6 часов. Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом

Ингредиенты

Говядина (с косточкой) – 1,5 кг

Растительное масло – 50 мл

Виноградный сок – 200 мл

Коньяк – 50 мл

Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Виноградный сок соедините с растительным маслом, влейте коньяк и тщательно все перемешайте.

Говядину нарежьте порционными кусочками так, чтобы в каждом из них было по косточке, выложите их в эмалированную емкость, посолите, поперчите, залейте полученным маринадом, перемешайте и держите в прохладном месте 7 часов. Готовое мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.



Шашлык из говядины и свинины

Ингредиенты

Говядина – 600 г

Свинина – 600 г

Копченое сало – 200 г

Репчатый лук – 5 шт.

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарежьте порционными кусочками, хорошо отбейте и натрите солью и черным перцем.

Сало нарежьте ломтиками, лук – кольцами.

Соедините говядину, свинину и сало, посолите, сверху выложите лук, накройте крышкой, положите на нее груз и оставьте на 1,5 часа. Маринованное мясо нанижите на шампуры, чередуя с салом и луком, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая водой.

Шашлык из свинины с луком по-быстрому

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг

Репчатый лук – 6 шт.

Кинза – 0,5 пучка

Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук нашинкуйте. В емкость слоями выложите лук, специи, соль, свинину и снова лук (мясо не должно быть видно) и оставьте, как минимум, на 35 минут. Затем кусочки свинины нанижите на шампуры и жарьте над углями. Перед подачей на стол посыпьте измельченной кинзой.



Шашлык из свинины с майонезом и пивом

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг

Репчатый лук – 7 шт.

Томатный соус – 200 г

Майонез – 200 г

Светлое пиво – 500 мл

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте нашинкованный лук, посолите, поперчите, заправьте майонезом (150 г), тщательно перемешайте и поставьте в прохладном месте 4 часа.

Влейте пиво, еще раз перемешайте и оставьте на 25–30 минут.

Мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Маринованный лук слегка обжарьте, смешайте с оставшимся майонезом и томатным соусом и подайте на стол вместе с готовым шашлыком.

Шашлык из свинины с минеральной водой

Ингредиенты

Свинина – 2 кг

Репчатый лук – 5 шт.

Минеральная вода – 500 мл

Оливковое масло – 50 мл

Соль и специи для свинины по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, лук – крупными кольцами.

Подготовленные ингредиенты выложите в эмалированную емкость, посыпьте солью и специями, перемешайте, залейте минеральной водой так, чтобы она немного покрывала мясо, и оставьте на 4 часа.

Затем добавьте оливковое масло и держите в прохладном месте еще 1 час.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.



Шашлык из свинины с белым вином

Ингредиенты

Свинина с салом по краю – 2 кг

Репчатый лук – 7 шт.

Лимоны – 2 шт.

Белое сухое вино – 500 мл

Столовый уксус – 100 мл

Сахар, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо отделите от сала, после чего нарежьте небольшими кусочками одинакового размера.

Лук нарежьте кольцами средней толщины, а лимон – дольками.

Подготовленные ингредиенты выложите в эмалированную емкость, добавьте сахар, соль и черный перец, влейте уксус и вино, тщательно все перемешайте, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 6 часов.

После этого мясо плотно нанижите на шампуры, чередуя с салом, луком и дольками лимона, и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с белым вином и сельдереем

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг

Белое сухое вино – 500 мл

Зелень сельдерея – 2 пучка

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками.

Зелень сельдерея измельчите в блендере, добавьте вино, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Полученным маринадом залейте мясо и поставьте его в прохладное место на 6 часов, после чего нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с ромом

Ингредиенты

Свинина (вырезка) – 1,5 кг

Репчатый лук – 5 шт.

Ром – 150 мл

Вода – 200 мл

Майонез – 150 г

Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, лук – крупными кольцами, выложите их в эмалированную емкость, посолите, пересыпьте специями, залейте ромом, водой и оставьте на 2 часа.

Затем добавьте майонез, перемешайте и держите свинину в прохладном месте еще 1 час.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с яблочным соком

Ингредиенты

Свинина (шейка или лопатка) – 2 кг

Помидоры – 10 шт.

Репчатый лук – 6 шт.

Яблочный сок – 300 мл

Гвоздика – 3 звездочки
Базилик – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусками, натерев каждый небольшим количеством соли.

Зелень мелко нарубите, добавьте нашинкованный лук, гвоздику, поперчите, залейте яблочным соком и тщательно перемешайте.

Выложите мясо в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте на 4 часа.

Готовую свинину нанижите на шампуры, чередуя с нарезанными кружками помидорами, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая водой. При этом расстояние между ними и мясом должно быть 3–4 см.

Шашлык из свинины по-корейски

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг
Огурцы – 3 шт.
Коричневый сахар – 100 г
Вишневый сок – 100 мл
Соевый соус – 100 мл
Устричный соус – 100 мл
Оливковое масло – 50 мл
Морская соль – 10 г

Способ приготовления

Свинину хорошо промойте и нарежьте крупными кусками.

Сахар растворите в 5 столовых ложках теплой воды, добавьте вишневый сок, соевый и устричный соусы, оливковое масло, всыпьте морскую соль и хорошо все перемешайте. Полученным маринадом залейте мясо и держите в прохладном месте 12 часов.

Затем нанижите куски свинины на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом. Готовое мясо снимите с шампуров, нарежьте маленькими кусочками и выложите на блюдо вместе с нарубленными огурцами.

Шашлык из свинины со специями

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг
Лимон – 1 шт.
Растительное масло – 80 мл
Измельченный базилик – 20 г
Тертый корень имбиря – 15 г
Молотый мускатный орех – 7 г
Кориандр – 5 г
Молотая корица – 5 г

Молотый тмин – 4 г
Лавровый лист – 3 шт.
Красный молотый перец – 4 г
Черный молотый перец – 4 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лавровый лист измельчите, добавьте остальные специи и базилик, влейте растительное масло и тщательно перемешайте.

Свинину нарежьте порционными кусочками, положите в эмалированную емкость, добавьте полученный маринад, хорошо перемешайте, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и держите в прохладном месте 11–12 часов.

После этого мясо нанижите на шампуры и зажарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол украсьте ломтиками лимона.

Шашлык из баранины с чесноком, луком и зеленью

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 2 кг
Репчатый лук – 8 шт.
Чеснок – 1 головка
Лимонный сок – 80 мл
Базилик – 0,5 пучка
Эстрагон – 0,5 пучка
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинкуйте, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Зелень петрушки и укропа, базилик и эстрагон мелко нарубите.

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, добавьте лук и чеснок, сбрызните свежесжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 12–14 часов.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

Шашлык из баранины с помидорами

Ингредиенты

Баранина (мякоть задней ноги) – 1,5 кг
Репчатый лук – 8 шт.
Помидоры – 6 шт.
Лимон – 1 шт.
Курдючное сало – 120 г
Ткемали – 30 г
Столовый уксус – 20 мл
Вода – 200 мл
Зелень петрушки – 2 пучка
Сушеный барбарис – 20 г

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами, добавьте уксус и воду и перемешайте.

Баранину промойте и нарежьте порционными кусочками, затем посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и накройте крышкой. Придавите сверху небольшим грузом и держите в прохладном месте 5 часов.

После этого мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, смажьте растопленным курдючным салом и жарьте на углях до готовности.

Готовый шашлык посыпьте измельченным барбарисом, украсьте кружками лимона и помидоров.

Подайте с соусом ткемали и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из баранины с цукини

Ингредиенты

Баранина (мякоть задней ноги) – 2 кг

Цукини – 3 шт.

Зелень укропа – 0,5 пучка

Соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте крупными кусками и натрите солью. Цукини помойте, нарежьте кружочками средней толщины и посолите.

Подготовленные ингредиенты нанижите на шампуры, чередуя мясо и цукини, и жарьте над углями в течение 10–15 минут. После этого немного остудите баранину, снимите с шампуров и выложите на блюдо, сверху украсьте цукини, посыпьте нашинкованной зеленью укропа и подайте на стол.

Шашлык из баранины с газированной водой

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг

Репчатый лук – 7 шт.

Базилик – 1 пучок

Зелень петрушки – 0,5 пучка

Газированная вода – 300 мл

Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промойте и нарежьте порционными кусочками. Лук очистите и нашинкуйте. Зелень петрушки и базилик промойте, слегка обсушите с помощью салфетки и нарубите.

Мясо натрите красным и черным перцем, выложите в эмалированную емкость, добавьте лук и зелень, залейте минеральной водой, перемешайте и держите в прохладном месте 12 часов.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, посолите и жарьте над углями.

Шашлык из баранины, маринованной в кефире

Ингредиенты

Баранина – 2 кг

Кефир – 1 л

Яблочный сок – 250 мл

Чеснок – 5 зубчиков

Шашлычный соус – 150 мл

Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте кусочками среднего размера, залейте кефиром и оставьте на 2 часа.

После этого жидкость слейте, мясо посолите, посыпьте специями, добавьте измельченный чеснок, перемешайте и держите в прохладном месте 4 часа.

Затем влейте яблочный сок и оставьте еще на 2 часа.

Маринованную баранину нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык подайте на стол с шашлычным соусом.

Шашлык из баранины по-румынски

Ингредиенты

Баранина (корейка) – 2 кг

Баклажаны – 6 шт.

Оливковое масло – 200 мл

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите и поперчите.

Баклажаны помойте, сделайте надрезы посередине вдоль и оставьте на 25–30 минут. После того как начнет выделяться сок, осторожно выжмите его, а затем посолите и поперчите надрезы.

Кусочки баранины аккуратно поместите в баклажаны и нанижите их на шампуры так, чтобы те соединили края надрезов. Жарьте их над углями, периодически смазывая оливковым маслом.

Шашлык из баранины по-индийски

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг

Репчатый лук – 5 шт.

Морковь – 2 шт.

Яйца – 4 шт.

Кислое молоко – 300 мл

Оливковое масло – 100 мл

Зира – 10 г

Молотый мускатный орех – 10 г

Кардамон – 8 г

Молотая корица – 5 г

Карри – 5 г
Гвоздика – 2–3 звездочки
Соль по вкусу

Способ приготовления

В кислое молоко добавьте мускатный орех и соль, тщательно перемешайте.

Баранину нарежьте порционными кусочками, залейте полученным маринадом и оставьте на 4 часа.

После этого мясо переложите в глиняную емкость, добавьте 2 головки измельченного лука, влейте 50 мл оливкового масла и такое же количество воды, посыпьте зирой и держите на слабом огне до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза.

Затем добавьте кардамон, корицу и гвоздику, тщательно перемешайте и тушите в течение 5 минут.

Морковь и отваренные вкрутую яйца нарежьте кружками, а оставшийся лук – кольцами.

Баранину нанижите на шампуры, чередуя с луком, морковью и яйцом, полейте оставшимся оливковым маслом и дайте ему стечь, после чего посыпьте карри и жарьте над углями.

Шашлык из баранины по-казахски с базиликом

Ингредиенты

Баранина (грудинка) – 2 кг
Репчатый лук – 7 шт.
Чеснок – 8 зубчиков
Базилик – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Грудинку разрубите вдоль ребер на крупные куски шириной 12–14 см, нанижите на шампуры и слегка обжарьте над углями.

Лук измельчите, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут.

Мясо на шампурах натрите полученной смесью и жарьте над углями до готовности.

Перед подачей на стол шашлык нарежьте небольшими ломтиками и посыпьте мелко рубленным базиликом.

Шашлык из баранины по-ирански

Ингредиенты

Баранина (мякоть задней ноги) – 2 кг
Шпик – 500 г
Томатный соус – 150 мл
Айран – 1,5 л
3 %-ный уксус – 50 мл
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Лавровый лист – 5–6 шт.
Измельченный острый перец – 5 г
Майоран – 5 г
Тимьян – 5 г

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте раскрошенный лавровый лист, острый перец, тимьян и майоран, посолите, залейте айраном, предварительно смешанным с уксусом, и держите в прохладном месте 12 часов.

После этого мясо вместе с маринадом тушите на слабом огне до полуготовности.

Шпик нарежьте тонкими длинными ломтиками, заверните в них кусочки баранины, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык посыпьте мелкорубленной зеленью и подайте на стол с томатным соусом, добавив в него значительное количество черного молотого перца.

Шашлык из баранины по-узбекски

Ингредиенты

Баранина – 2 кг

Репчатый лук – 9 шт.

Курдючное сало – 250 г

Мука – 50 г

Столовый уксус – 50 мл

Зеленый лук – 1 пучок

Зелень петрушки – 1 пучок

Зелень укропа – 1 пучок

Анис – 10 г

Красный молотый перец – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину и курдючное сало нарежьте небольшими кусочками, 5 головок лука – кольцами.

Оставшийся лук нашинкуйте, добавьте анис, поперчите, залейте уксусом и тщательно перемешайте.

Мясо посолите, соедините с луком, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 5 часов.

После этого баранину нанижите на шампуры, чередуя с луком и кусочками сала, посыпьте мукой и жарьте над углями. Готовый шашлык выложите на большое блюдо и посыпьте нарубленным зеленым луком и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Шашлык из баранины по-киргизски

Ингредиенты

Баранина – 2 кг

Репчатый лук – 5 шт.

Чеснок – 5 зубчиков

Зелень петрушки и укропа – 1 пучок

Специи для баранины – 10 г

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок нашинкуйте, добавьте измельченную зелень и специи, посолите и перемешивайте до образования однородной массы.

Баранину нарежьте длинными тонкими ломтиками, выложите на каждый из них немного полученной начинки, сверните рулетом, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык слегка присолите и поперчите.

Шашлык из баранины по-башкирски

Ингредиенты

Баранина (мякоть задней ноги) – 2 кг

Репчатый лук – 8 шт.

Виноградный сок – 300 мл

Зелень укропа – 1 пучок

Зелень петрушки – 0,5 пучка

Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите и посыпьте специями.

Лук очистите и нарежьте кольцами средней толщины.

Мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая виноградным соком.

Готовый шашлык нарежьте тонкими ломтиками и посыпьте мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Блюда из мясопродуктов

Шашлык из говяжьей печени со свиным салом

Ингредиенты

Говяжья печень – 1 кг
Помидоры – 7 шт.
Свиное сало – 150 г
Майонез – 100 г
Горчица – 20 г
Измельченный базилик – 25 г

Способ приготовления

Печень промойте, нарежьте порционными кусочками, посыпьте измельченным базиликом, заправьте майонезом, хорошо все перемешайте и оставьте на 3 часа.

Помидоры нарежьте кружочками, а сало – длинными полосками.

Ломтики сала смажьте горчицей, оберните ими кусочки печени, нанижите на шампуры, чередуя с помидорами, и жарьте над углями.

Шашлык из говяжьего сердца под чесночным маринадом

Ингредиенты

Говяжье сердце – 1 кг
Сладкий перец – 2 шт.
Острый перец – 2 стручка
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Оливковое масло – 100 мл
Столовый уксус – 50 мл
Лимонный сок – 50 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Стручки острого перца измельчите. Сладкий перец очистите от семян и нарубите. Подготовленные ингредиенты соедините, влейте 20 мл уксуса, посолите и перемешайте.

Говяжье сердце нарежьте кубиками небольшого размера, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 12 часов.

Лук нарежьте тонкими кольцами, добавьте оливковое масло, свежесжатый лимонный сок, оставшийся уксус и хорошо перемешайте. Подготовленное мясо нанижите на деревянные шпажки и обжарьте над углями. Горячий шашлык подайте на стол, полив луковым соусом и украсив кольцами лука.

Шашлык из телячьей печени с курдючным салом

Ингредиенты

Телячья печень – 1 кг

Курдючное сало – 500 г
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень хорошо промойте, удалите пленку и нарежьте небольшими кубиками, а курдючное сало – маленькими квадратиками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки промойте, обсушите на салфетке и нашинкуйте.

Подготовленную печень нанижите на шампуры, чередуя с салом, и жарьте над углями, периодически поливая подсоленной водой (1 чайная ложка соли на 100 мл воды). Готовый шашлык перед подачей на стол поперчите и посыпьте зеленью.

Шашлык из телячьих почек и печени

Ингредиенты

Телячьи почки – 500 г
Телячья печень – 500 г
Репчатый лук – 4 шт.
Помидоры – 5 шт.
Красное сухое вино – 500 мл
Оливковое масло – 50 мл
Зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка
Черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Почки, предварительно вымоченные в воде в течение нескольких часов, и печень промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, залейте вином и оставьте на 2 часа. Лук и помидоры нарежьте кружками средней толщины.

Маринованные почки и печень слегка обсушите на салфетке, нанижите на шампуры, чередуя с луком и помидорами, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями. Перед подачей на стол готовый шашлык снимите с шампуров, посолите, поперчите и посыпьте мелкорубленной зеленью.

Шашлык из свиных ребер с лимонным соком

Ингредиенты

Свиные ребра – 2 кг
Репчатый лук – 3 шт.
Майонез – 200 г
Лимонный сок – 150 мл
Зелень петрушки – 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промойте и разрежьте так, чтобы в каждом куске было по 2–3 ребра, тогда оно лучше будет держаться на шампурах.

Лук нарежьте кольцами, добавьте лимонный сок, майонез, посолите, поперчите и хорошо все перемешайте.

Ребрышки выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 2 часа.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из бараньих почек с помидорами и яблоками

Ингредиенты

Бараньи почки – 1,5 кг

Помидоры – 6 шт.

Яблоки – 3 шт.

Яблочный уксус – 50 мл

Зелень укропа – 1 пучок

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи почки замочите на 5 часов в воде, затем хорошо промойте, очистите от пленок, нарежьте порционными кусочками, натрите солью и черным перцем, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовое мясо снимите с шампуров, сбрызните уксусом и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Помидоры и яблоки нарежьте кружочками, нанижите на шампуры, слегка обжарьте над углями и подайте к шашлыку.

Шашлык из бараньего ливера

Ингредиенты

Печень – 500 г

Сердце – 500 г

Легкое – 500 г

Нутряное баранье сало – 250 г

Зеленый лук – 1 пучок

Базилик – 0,5 пучка

Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранье сало нарежьте тонкими длинными ломтиками.

Печень, сердце и легкое хорошо промойте, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, нанижите на шампуры и жарьте над углями около 6–7 минут.

После этого каждый кусочек заверните в ломтик бараньего сала, снова нанижите на шампур и доведите над углями до готовности.

Перед подачей на стол шашлык посыпьте нашинкованным зеленым луком и базиликом.

Блюда из птицы

Шашлык из курицы с абрикосами и чесноком

Ингредиенты

Мясо курицы – 2 кг
Репчатый лук – 7 шт.
Чеснок – 6 зубчиков
Абрикосы без косточек – 250 г
Оливковое масло – 50 мл
Томатный соус – 100 мл
Зелень укропа – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы вымойте и нарежьте порционными кусочками. Лук измельчите, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, тщательно размятые абрикосы, масло и тщательно перемешайте.

Полученной массой натрите кусочки птицы и держите в прохладном месте 1,5 часа. Маринованное мясо посолите, поперчите, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте с томатным соусом и мелко рубленой зеленью укропа.

Шашлык из куриных окорочков со сметаной

Ингредиенты

Куриные окорочка – 5 шт.
Репчатый лук – 5 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Сметана – 200 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Каждый окорочок разрубите на 3 части. Лук нарежьте кольцами, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, сметану, специи, посолите и хорошо все перемешайте.

Мясо птицы соедините с полученным маринадом, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и держите в прохладном месте 7 часов. Затем нанижите его на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из филе индейки с апельсиновым джемом

Ингредиенты

Филе индейки – 1 кг
Сладкий перец – 3 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Апельсиновый джем – 70 г
Сахар – 20 г
Оливковое масло – 50 мл

Томатный соус – 50 г

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте апельсиновый джем, сахар, томатный соус, оливковое масло и тщательно перемешайте.

В полученный маринад положите нарезанное порционными кусочками филе индейки и оставьте в прохладном месте на 4 часа.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя со сладким перцем, нарезанным ломтиками, и жарьте над углями.

Шашлык из филе индейки с зеленью и базиликом

Ингредиенты

Филе индейки – 1 кг

Репчатый лук – 3 шт.

Сладкий перец – 3 шт.

Сметана – 50 г

Томатный соус – 100 г

Растительное масло – 50 мл

Зелень укропа – 0,5 пучка

Базилик – 0,5 пучка

Специи по вкусу

Способ приготовления

Филе индейки нарежьте порционными кусочками, лук – кольцами, сладкий перец – ломтиками.

Сметану соедините с томатным соусом и специями, влейте масло и тщательно перемешайте.

Мясо залейте полученным маринадом и оставьте в прохладном месте на 4 часа.

Кусочки индейки нанижите на шампуры, чередуя с луком и сладким перцем, и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте мелко рубленой зеленью укропа и базилика.

Шашлык из филе утки с апельсином

Ингредиенты

Филе утки – 1 кг

Репчатый лук – 4 шт.

Апельсин – 1 шт.

Яблочный сок – 300 мл

Столовый уксус – 30 мл

Зелень петрушки – 0,5 пучка

Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе утки нарежьте порционными кусочками, натрите солью и красным перцем, выложите в эмалированную емкость, добавьте нарезанный кольцами лук, сбрызните уксусом, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и оставьте на 1,5 часа.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая яблочным соком.

Готовый шашлык подайте на стол с нарезанным кружочками апельсином, кольцами лука и зеленью укропа.

Шашлык из рябчиков с клюквой и помидорами

Ингредиенты

Рябчики – 4 тушки
Помидоры – 3 шт.
Клюква – 500 г
Сало – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Оливковое масло – 100 мл
Сахар – 30 г
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Тушки рябчиков ощипайте, выпотрошите, тщательно промойте, положите внутрь каждой из них немного сливочного масла, сахара и клюквы, после чего скрепите брюшко деревянными шпажками или зашейте его крепкой ниткой.

Нашпикуйте рябчиков салом, смажьте оливковым маслом, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол украсьте помидорами, нарезанными кружочками, и рубленой зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из куропаток с салом

Ингредиенты

Куропатки – 5 тушек
Лимоны – 3 шт.
Сало – 250 г
Сливочное масло – 150 г
Кинза – 1 пучок
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тушки куропаток ощипайте, выпотрошите, промойте, натрите солью и белым перцем и оставьте на 30 минут.

Лимон нарежьте тонкими кружочками, сало – тонкими ломтиками и обложите ими подготовленное мясо.

Куропатки заверните в пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык выньте из бумаги и выложите на блюдо, посыпав мелкорубленой кинзой.

Шашлык из перепелок с топленым маслом

Ингредиенты

Перепелки – 4 тушки
Топленое масло – 500 г
Толченый миндаль – 40 г
Мука – 150 г
Зеленый лук – 0,5 пучка
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тушки перепелок ощипайте, выпотрошите, хорошо промойте, залейте подсоленной водой и оставьте на 20–25 минут. После этого снимите с них кожу, опустите их на 15 секунд в растопленное масло, затем выньте, посыпьте белым перцем, толченым миндалем и обваляйте в муке.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями. Когда из него начнет выделяться сок, периодически посыпайте его мукой. Готовый шашлык выложите на блюдо и посыпьте нарубленным зеленым луком.

Шашлык из куриной печени с томатным соком

Ингредиенты

Куриная печень – 1,5 кг
Репчатый лук – 8 шт.
Помидоры – 6 шт.
Томатный сок – 500 мл
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Тимьян, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриную печень промойте, смешайте с черным перцем, солью, тимьяном, нарезанным кольцами луком, залейте томатным соком и оставьте на 2 часа. После этого кусочки печени нанижите на шампуры, чередуя с луком и нарезанными кружками помидорами, и жарьте над углями, периодически поливая маринадом.

Готовый шашлык посыпьте измельченной зеленью.

Шашлык из гусиной печени с луком

Ингредиенты

Гусиная печень – 1,5 кг
Репчатый лук – 5 шт.
Копченое сало – 500 г
Зеленый лук – 0,5 пучка
Зелень петрушки – 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень промойте и нарежьте порционными кусочками, сало – тонкими ломтиками, лук – кольцами. Зеленый лук и зелень петрушки мелко нарубите.

Затем печень нанижите на шампуры, чередуя с луком и салом, и жарьте над углями. За несколько минут до готовности посолите и поперчите. Горячий шашлык перед подачей на стол посыпьте зеленью.

Шашлык из утиных желудков с луком

Ингредиенты

Утиные желудки – 1 кг

Репчатый лук – 4 шт.

Апельсиновый сок – 250 мл

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Утиные желудочки хорошо очистите, промойте, слегка подсушите, выложите в эмалированную емкость, посолите, поперчите, добавьте нарезанный кольцами лук, залейте апельсиновым соком и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованные желудочки нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями, регулярно переворачивая.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Шашлык из речной рыбы с молоком

Ингредиенты

Филе сома – 500 г
Филе щуки – 500 г
Филе налима – 500 г
Сметана – 250 г
Молоко – 300 мл
Базилик – 0,5 пучка
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень, залейте молоком, перемешайте и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованную рыбу нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык подайте на стол со сметаной.

Шашлык из речной рыбы со шпиком

Ингредиенты

Филе речной рыбы – 2 кг
Репчатый лук – 7 шт.
Шпик – 150 г
Томатный соус – 150 г
Белое сухое вино – 250 мл
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами, опустите в вино, посолите, поперчите и перемешайте.

Филе рыбы нарежьте порционными кусочками, добавьте полученный маринад и держите в прохладном месте 2,5 часа.

После этого рыбу нанижите на деревянные шпажки, чередуя с нарезанным кусочками шпиком и кольцами лука. Обжарьте над углями, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом. Готовый шашлык посыпьте рубленой зеленью и подайте на стол с томатным соусом.

Шашлык из судака с копченым салом

Ингредиенты

Филе судака – 1,5 кг
Сало – 500 г
Томатный сок – 250 мл
Зелень петрушки – 1 пучок

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе судака промойте, нарежьте порционными кусочками, натрите солью и черным перцем и оставьте на 40 минут.

Сало нарежьте длинными тонкими ломтиками, заверните в них подготовленные кусочки рыбы, нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая томатным соком.

Готовый шашлык посыпьте мелкорубленной зеленью петрушки.

Шашлык из трески и скумбрии

Ингредиенты

Филе трески – 700 г

Филе скумбрии – 500 г

Лимонный сок – 300 мл

Сметана – 250 г

Зелень петрушки – 0,5 пучка

Кинза – 0,5 пучка

Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе трески и скумбрии нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень кинзы и петрушки, хорошо перемешайте.

Затем залейте лимонным соком и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованные кусочки рыбы нанижите на шампуры, обильно смажьте сметаной и жарьте над углями.

Шашлык из зубатки с соусом тартар

Ингредиенты

Филе зубатки – 1 кг

Репчатый лук – 2 шт.

Шпик – 200 г

Оливковое масло – 50 мл

Соус тартар – 200 мл

Лимонный сок – 150 мл

Зелень укропа – 1 пучок

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе зубатки промойте, нарежьте длинными тонкими полосками, посолите и сбрызните лимонным соком, затем с одной стороны обильно смажьте соусом тартар, посыпьте очень мелко нарубленным луком и нашинкованной зеленью.

После этого сверните их в рулетики, закрепите деревянной шпажкой, нанижите на шампуры, чередуя с нарезанным ломтиками шпиком, посолите, поперчите, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями.

Готовый шашлык сбрызните оставшимся лимонным соком.

Шашлык из филе сига

Ингредиенты

Филе сига – 1 кг
Помидоры – 4 шт.
Сок лайма – 150 мл
Томатный соус – 200 мл
Зеленый лук – 1 пучок
Базилик – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе сига промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, сбрызните соком лайма и держите в прохладном месте 3 часа.

Маринованное филе нанижите на шампуры, обильно смажьте томатным соусом и жарьте над углями.

Готовый шашлык посыпьте измельченным зеленым луком и базиликом, подайте с нарезанными ломтиками помидорами.

Шашлык из горбуши с репчатым луком

Ингредиенты

Филе горбуши – 1 кг
Лимон – 1 шт.
Репчатый лук – 4 шт.
Соевый соус – 80 мл
Красное столовое вино – 200 мл
Зелень укропа – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе горбуши промойте и нарежьте порционными кусками. Лимон нарежьте тонкими ломтиками, лук – кольцами, соедините с измельченным укропом, залейте вином, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Филе рыбы выложите в эмалированную емкость, влейте полученный маринад и оставьте на 1 час.

После этого нанижите кусочки горбуши на шампуры, чередуя с кольцами лука, и жарьте над углями.

Готовый шашлык подайте с соевым соусом и рубленой зеленью петрушки.

Шашлык из тунца с овощами и сыром

Ингредиенты

Филе тунца – 1,5 кг
Баклажаны – 3 шт.
Сладкие перцы – 3 шт.
Сыр твердых сортов – 350 г

Белое сухое вино – 150 мл

Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы промойте, сбрызните вином и нарежьте порционными кусочками.

Сладкий перец и баклажаны очистите от семян и нарежьте небольшими ломтиками.

Кусочки рыбы нанижите на деревянные шпажки, чередуя с овощами, посолите, поперчите и жарьте над углями. Готовый шашлык выложите на плоское блюдо и посыпьте тертым сыром.

Шашлык из морского окуня со сметаной

Ингредиенты

Филе морского окуня – 1,5 кг

Репчатый лук – 3 шт.

Сметана – 100 г

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе окуня нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, смажьте сметаной и оставьте на 1 час.

Подготовленную рыбу нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте на стол с нарезанным тонкими кольцами луком.

Шашлык из форели с лимонами

Ингредиенты

Филе форели – 1,5 кг

Репчатый лук – 1 шт.

Лимоны – 2 шт.

Лимонный сок – 50 мл

Зелень петрушки – 0,5 пучка

Базилик – 0,5 пучка

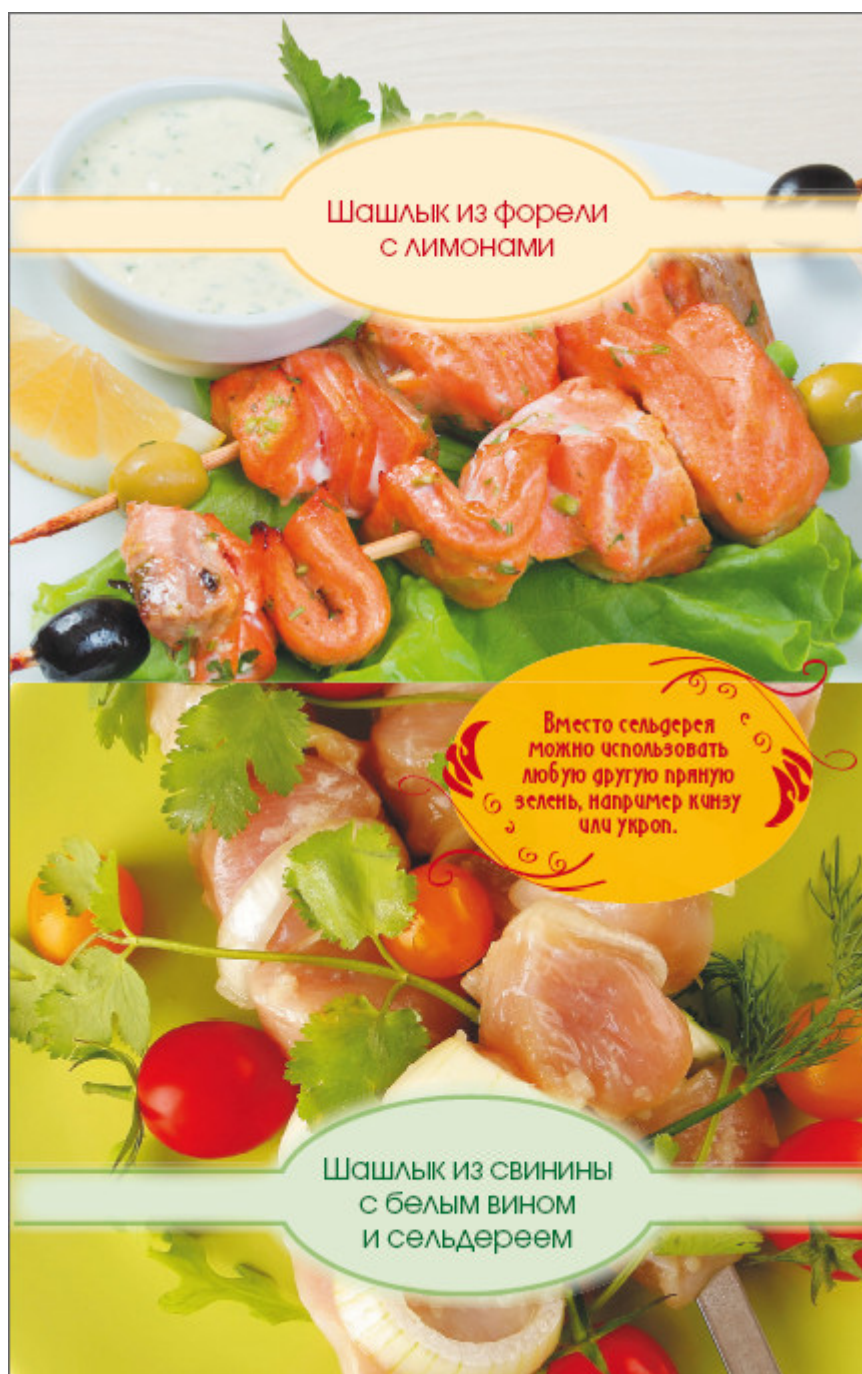
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе форели нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, посолите, поперчите и держите в прохладном месте 1,5–2 часа.

Затем нанижите рыбу на деревянные шпажки, натертые луком, и жарьте над углями 5 минут, после чего сбрызните лимонным соком и доведите до готовности.

Шашлык посыпьте рубленой зеленью петрушки. Украсьте его кружочками лимона и веточками базилика.



Шашлык из белуги

Ингредиенты

Филе белуги – 1,5 кг
Яблоки – 3 шт.
Чеснок – 6 зубчиков
Острый перец – 2 стручка
Апельсиновый сок – 200 мл
Лимонная цедра – 80 г
Оливковое масло – 50 мл
Зеленый лук – 0,5 пучка
Зелень петрушки – 0,5 пучка

Соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте измельченную лимонную цедру, оливковое масло, апельсиновый сок, нашинкованный острый перец, посолите и хорошо перемешайте.

Белугу нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, соедините с полученным маринадом и оставьте в прохладном месте на 1 час.

После этого нанижите рыбу на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык посыпьте рубленой зеленью и подайте со слегка обжаренными на углях ломтиками яблок.

Шашлык из осетра

Ингредиенты

Филе осетра – 2,5 кг

Яблоки – 6 шт.

Репчатый лук – 5 шт.

Лимоны – 2 шт.

Зеленый лук – 1 пучок

Зелень укропа – 0,5 пучка

Зелень петрушки – 0,5 пучка

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, добавьте измельченный лук (3 шт.), накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и оставьте на 30 минут. Маринованное мясо нанижите на шампуры, чередуя с кружками яблок, и жарьте над углями в течение 15 минут.

Готовый шашлык выложите на блюдо, украсьте оставшимся луком, нарезанным кольцами, дольками лимонов и обильно посыпьте нашинкованной зеленью.

Шашлык из королевских креветок с беконом и сметанным соусом

Ингредиенты

Королевские креветки – 0,5 кг

Бекон – 500 г

Сметана – 150 г

Мед – 100 г

Оливковое масло – 150 мл

Апельсиновый сок – 100 мл

Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Бекон нарежьте тонкими длинными кусочками. Креветки промойте, очистите, заверните в ломтики бекона, натрите черным перцем, нанижите на шампуры и жарьте над углями по 4 минуты с каждой стороны.

Приготовьте соус: мед соедините со сметаной, влейте оливковое масло и апельсиновый сок, хорошо взбейте с помощью миксера.

Готовый шашлык подайте на стол с полученным соусом.

Шашлык из креветок с соком лайма

Ингредиенты

Креветки – 500 г

Лимон – 1 шт.

Сметана – 200 г

Сок лайма – 100 мл

Растительное масло – 50 мл

Листовой салат – 1 пучок

Специи по вкусу

Способ приготовления

Сметану соедините с растительным маслом, соком лайма, всыпьте специи и тщательно перемешайте.

Креветки очистите, выложите в эмалированную емкость, добавьте полученный маринад и держите в прохладном месте 45 минут.

Затем нанижите их на деревянные шпажки, предварительно вымоченные в воде, и жарьте над углями по 3 минуты с каждой стороны.

Готовые креветки выложите на блюдо, выстеленное листьями салата, и украсьте кружками лимона.

Шашлык из тигровых креветок с соевым соусом

Ингредиенты

Тигровые креветки – 30 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Острый перец – 1 стручок

Гранатовый сок – 100 мл

Соевый соус – 50 мл

Коричневый сахар – 30 г

Соус тартар – 50 мл

Кунжутное масло – 40 мл

Кинза – 0,5 пучка

Базилик – 0,5 пучка

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте измельченный острый перец, сахар, влейте соус тартар, кунжутное масло, соевый соус и гранатовый сок, тщательно перемешайте и нагревайте на слабом огне, пока сахар полностью не растворится, после чего дайте остыть.

Креветки промойте, очистите, выложите в один слой в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 8 часов.

После этого креветки нанижите на деревянные шпажки, предварительно вымоченные в воде, и жарьте над углями до появления розового оттенка (около 5 минут).

Готовый шашлык посыпьте мелкорубленной зеленью кинзы и базилика.

Шашлык из королевских креветок со специями

Ингредиенты

Королевские креветки – 0,5 кг

Сладкий соус – 80 мл

Оливковое масло – 50 мл

Зелень укропа – 0,5 пучка

Молотый тмин – 5 г

Фенхель – 5 г

Кориандр – 5 г

Красный перец – 5 г

Кайенский перец – 5 г

Способ приготовления

Тмин, фенхель, кориандр и красный перец соедините и обжаривайте на сухой сковороде на слабом огне до тех пор, пока они немного не потемнеют. Затем переложите в ступку, всыпьте кайенский перец, разотрите в порошок, влейте сладкий соус и тщательно перемешайте.

Креветки промойте, очистите, нанижите на деревянные шпажки, предварительно вымоченные в воде, обмакните каждую в полученную смесь, сбрызните оливковым маслом и жарьте над углями по 5 минут с каждой стороны.

Готовое блюдо посыпьте мелкорубленной зеленью укропа.

Шашлык из кальмаров под острым маринадом

Ингредиенты

Кальмары – 1 кг

Острый перец – 2 стручка

Апельсины – 2 шт.

Сахар – 20 г

Красное столовое вино – 50 мл

Растительное масло – 50 мл

Зеленый лук – 1 пучок

Зелень укропа – 0,5 пучка

Зелень черемши – 0,5 пучка

Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Зелень петрушки и черемши нашинкуйте, добавьте растертый острый перец, сахар, влейте красное вино, растительное масло, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Кальмары промойте, очистите, нарежьте большими длинными кусками (25–30 см), залейте полученным маринадом, накройте крышкой, положите сверху груз и держите в прохладном месте 1,5–2 часа.

После этого нанижите их на шампуры и жарьте над углями по 5 минут с каждой стороны.

Готовый шашлык посыпьте зеленым луком, украсьте дольками апельсинов и подайте на стол с теплым маринадом.

Блюда из овощей и грибов

Шашлык «Овощное ассорти»

Ингредиенты

Картофель – 10 шт.
Баклажаны – 5 шт.
Помидоры – 5 шт.
Сладкий перец – 5 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Курдючное сало – 250 г
Зелень укропа – 0,5 пучка
Зелень петрушки – 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистите, помойте, осторожно проделайте в каждом клубне отверстие шампуром, аккуратно вкручивая его. Баклажаны надрежьте вдоль (но не до конца!) и немного посолите надрезы.

150 г курдючного сала мелко нарубите, посолите и начините им клубни.

Оставшееся сало нарежьте тонкими и узкими полосками и напигуйте ими баклажаны, затем выложите их в эмалированную емкость и оставьте на 40 минут, после чего слейте выделившийся сок.

Клубни картофеля нанижите на шампуры поперек. Баклажаны проденьте поперек одновременно 2 шампурами. Сладкий перец и помидоры нанижите на широкий шампур таким образом, чтобы их верхушки были с одной стороны.

Горячие угли обильно посыпьте солью (чтобы падающий на них жир не загорался) и поместите шампуры с овощами на мангал.

Картофель обычно жарится дольше, поэтому шампуры с ним следует вращать довольно часто, чтобы он не подгорел. Степень готовности баклажанов можно определить, если осторожно проколоть их ножом: он должен очень легко входить в мякоть. Помидоры и сладкий перец сначала следует жарить с одной стороны, пока на них не появятся темные пятна, а кожица не начнет трескаться и сходить. Потом их нужно перевернуть на другую сторону и довести до готовности.

Горячий шашлык подайте на стол, посыпав измельченной зеленью. Кожицу с баклажанов и помидоров можно снять.

Шашлык из картофеля с помидорами

Ингредиенты

Картофель – 10 шт.
Помидоры – 5 шт.
Свиное сало – 200 г
Томатный соус – 150 г
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Зелень петрушки – 0,5 пучка

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры и сало нарежьте небольшими кусочками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки промойте, слегка обсушите на салфетке и нашинкуйте.

Клубни картофеля очистите, помойте и опустите в кипящую воду на 3 минуты, после чего откиньте их на дуршлаг, дайте жидкости стечь, нанижите на шампуры, чередуя с салом и помидорами, и жарьте над углями.

Готовый шашлык посолите, посыпьте измельченной зеленью и подайте с томатным соусом, смешанным с черным перцем.

Шашлык из картофеля с белыми грибами

Ингредиенты

Картофель – 10 шт.

Белые грибы – 700 г

Копченое сало – 300 г

Чеснок – 4 зубчика

Сметана – 200 г

Зеленый лук – 1 пучок

Зелень петрушки и укропа – 1 пучок

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистите от кожуры, вымойте и опустите в кипящую воду на 3 минуты, после чего откиньте на дуршлаг.

Белые грибы тщательно промойте, залейте 400 мл кипящей воды и держите на слабом огне 3–4 минуты.

Подготовленные картофель и грибы нанижите на шампуры, чередуя с ломтиками сала, и жарьте над углями.

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, соедините с нарубленным зеленым луком, добавьте сметану и тщательно перемешайте.

Готовый шашлык посолите, поперчите, полейте полученным соусом и посыпьте нашинкованной зеленью укропа и петрушки.

Шашлык из кабачков со сметаной

Ингредиенты

Молодые кабачки – 3 шт.

Репчатый лук – 2 шт.

Свиное сало – 200 г

Сметана – 100 г

Зеленый лук – 0,5 пучка

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Кабачки очистите, помойте, нарежьте кружочками средней толщины и поместите в кипящую воду на 2 минуты.

Репчатый лук нарежьте кольцами, сало – небольшими кусочками.

Подготовленные кабачки нанижите на шампуры, чередуя с луком и салом, и жарьте над углями в течение 5–6 минут.

Готовый шашлык выложите в глубокую тарелку, посолите, поперчите, полейте сметаной и посыпьте мелкорубленным зеленым луком.

Шашлык из баклажанов с беконом

Ингредиенты

Баклажаны – 7 шт.

Бекон – 500 г

Сало – 200 г сала

Чеснок – 3 зубчика

Сметана – 100 г

Зеленый лук – 0,5 пучка

Зелень укропа и петрушки – 2 пучка

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.