

Ирина Некрасова

Мангалы и барбекю



Ирина Николаевна Некрасова
Мангалы и барбекю
Серия «Кулинария»

*Текст предоставлен издательством «Вече»
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164543
И.Н.Некрасова Мангалы и барбекю: Вече; Москва;*

Аннотация

Огонь, костер, очаг – эти слова сами по себе вызывают приятные воспоминания и согревают душу. Долгой холодной зимой люди ждут, когда проснется природа и можно будет с друзьями и семьей отправиться в лес или на дачу – туда, где можно будет развести костер, установить мангал, замариновать мясо для шашлыка или барбекю.

Приготовить пищу на углях – это целое искусство. Сколько тонкостей надо знать, чтобы зажарить мясо или рыбу, приготовить соус и маринад. Эта книга поможет всем любителям пикников на природе усовершенствовать свое искусство.

Содержание

Введение	4
Часть I. Мангалы	5
Глава 1. Шашлыки из мяса	8
Конец ознакомительного фрагмента.	55

Некрасова Ирина Николаевна

Мангалы и барбекю

Введение

Блюда, приготовленные на открытом огне, по праву занимают почетное место в кулинарии всех народов мира. И в ресторанном меню, и на пикнике продукты, приготовленные на углях, пользуются непревзойденной популярностью у взрослых и детей.

Еще на заре человечества огонь помогал первобытному человеку в приготовлении мяса и рыбы. Туши добытых животных зажаривались на раскаленных углях, камнях или в золе. Позднее появился вертел, который устанавливали непосредственно над огнем. Процесс приготовления пищи на костре наши предки запечатлевали вместе со сценами охоты и войны. Из этого напрашивается вывод, что искусство кулинарии началось именно с тех незамысловатых приемов, которые помогали первобытным людям сделать пищу не только съедобной, но и вкусной.

Прошли тысячелетия, человечество изобрело электричество, микроволновые печи есть практически в каждом доме. Но по-прежнему пища с ароматом дымка, приготовленная на костре, навеивает романтическое настроение на нас, жителей больших городов и мегаполисов. Конечно, можно положить полуфабрикат в микроволновую печь, подождать 10 мин, и готовое блюдо можно подавать на стол. Но проще – не значит вкуснее. Разве могут сравниться с пищей, приготовленной дома на кухне, шашлык или барбекю, зажаренные под открытым небом, на настоящих углях, с запахом дыма и ароматных специй.

В России сложилась своя культура приготовления блюд с использованием мангалов и барбекю. Что-то было перенято из европейской традиции, что-то осталось исконно русское. Но несомненно одно: искусство приготовления пищи на огне и углях совершенствуется и развивается с каждым годом, старые традиции переплетаются с новыми веяниями. В результате люди могут экспериментировать и открывать для себя новые неповторимые и интересные рецепты шашлыков и барбекю.

Часть I. Мангалы

Лето в России не очень длинное, поэтому большинство людей старается провести его наиболее ярко, так, чтобы запомнилось надолго. Одним из главных развлечений лета является приготовление шашлыков. И действительно, что может быть приятнее после тяжелой рабочей недели отдохнуть в хорошей компании где-нибудь на свежем воздухе, искупаться, забыть на время про шумный город и, конечно же, устроить пикник. А какой же пикник без приготовления еды на углях?

В нашей стране чаще всего еду готовят на мангале, на шампурах, а самым популярным блюдом является шашлык.

Вообще шашлык принято считать кавказским блюдом, хотя он встречается и в других национальных кухнях: узбекской, туркменской, татарской, турецкой и т. д. В России, по некоторым данным, шашлык был известен еще в XVII–XVIII вв. – тогда было принято готовить мясо на открытом огне на вертеле, поэтому блюдо носило название «верченое». Само слово «шашлык» происходит от тюркского «шиш» – «вертел» и в буквальном переводе означает «кушанье, жаренное на вертеле».

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название (кебаб – в Азербайджане, хоровц – в Армении, мцвади – в Грузии), но и разные способы приготовления.

Для приготовления шашлыков можно использовать различные сорта мяса, птицы, рыбы, дичи и морепродуктов, что делает блюда доступными для любой семьи.

Рецепты приготовления блюд на мангале могут существенно различаться между собой. Отличия могут быть в разных способах приготовления маринада, в выборе основного ингредиента, соусов или напитков, с которыми употребляют готовое блюдо.

Слово «мангал» переводится с тюркского как «жаровня». Все мангалы отличаются довольно простой конструкцией. Чаще всего они представляют собой металлические ящики прямоугольной формы, без крышки.

В такой жаровне сложно будет отрегулировать тягу. Как правило, в нижней части ящика находится несколько отверстий, через которые поступает поток воздуха. Однако если на улице безветренная погода, дополнительное поступление кислорода придется создавать вручную путем обмахивания углей в мангале.

Самым главным при выборе мангала является толщина металла, из которого он сделан. Стенки мангала должны быть не менее 8 мм. Также весьма важным является и качество металла. Использование мангала из нежаростойкого и низкосортного металла приведет к тому, что угли будут быстро прогорать, еда – сверху сохнуть, а снизу пригорать, да и сам мангал из такого металла может в процессе приготовления пищи перекосяться.

После выбора мангала главной задачей становится умение правильно приготовить блюдо. Но чтобы его приготовить, нужно прежде всего правильно подготовить мангал. Именно от этого и будет зависеть вкус и внешний вид еды.

Если мангалом уже когда-то пользовались, можно сразу приступить к разжиганию угля, но если он новый, его следует подготовить. Нужно тщательно удалить осадок или налет, который образовался на стенках и дне мангала в процессе его хранения. После этого необходимо положить на дно мангала мокрую бумагу, поджечь ее и закрыть крышку. Благодаря этому мангал прочистится паром. Когда бумага прогорит, ее нужно вынуть и протереть мангал тканью.

Со старым мангалом все обстоит гораздо проще. Нужно аккуратно снять с него крышку и убрать ее в сторону. На дно мангала следует положить немного угля. Он не должен быть выше середины стенок мангала, лучше, чтобы уголь был на несколько сантиметров ниже

нее. Если недавно был дождь и на улице очень влажно, можно добавить еще немного угля. Способов разжигания угля существует очень много.

Первый способ

Чтобы разжечь угли этим способом, понадобится специальный очаг для угля, который представляет собой небольшой цилиндр с отверстиями. Если в мангале нет очага для угля, его можно сделать самостоятельно. Для этого понадобится консервная банка емкостью 5 л, у которой необходимо удалить крышку и дно. В стенке снизу нужно вырезать несколько отверстий и положить банку на дно мангала. В очаг следует положить газеты и уголь и поджечь через одно из отверстий. Примерно через 10–15 мин уголь загорится, после этого нужно убрать очаг из мангала.

Второй способ

Чтобы зажечь угли этим способом, понадобится жидкое горючее, которым следует обрызгать уголь. На 400 г угля понадобится примерно 60 мл жидкого горючего. Уголь нужно сложить в виде пирамиды и поджечь снизу. Следует убрать от огня бутылку с горючим, чтобы она случайно не взорвалась.

Если использовать в качестве топлива продукты на бензиновой основе, это может испортить вкус еды. В этом случае рекомендуется дожидаться, чтобы топливо прогорело до конца (примерно 30–40 мин), и только после этого готовить еду.

Третий способ

Этот способ разжигания угля схож с предыдущим, разница в том, что жидкое горючее использовать не нужно. Возможно, понадобится кусок картона или газета, которой удобно будет раздувать угли.

Через некоторое время после разжигания мангала может показаться, что огонь погас. Это неверно, и если попробовать раздуть угли с помощью картона и сложенной газеты, он вновь разгорится. Через 20–40 мин угли должны покрыться серым пеплом. Мангал готов, когда видны будут красные угли без огня. После этого следует слегка разровнять угли в мангале. Теперь можно готовить шашлык.

Перед тем как готовить еду, необходимо проверить температуру. Самый распространенный и легкий способ – проверить температуру рукой. Для этого необходимо подержать руку над мангалом и посчитать, за сколько секунд ладони станет горячо:

- 1 с – температура очень высокая, более 350 °С;
- 2 с – температура высокая, примерно 280–350 °С;
- 3 с – температура выше средней, около 250–280 °С;
- 4 с – температура средняя, составляет 200–250 °С;
- 5 с и более – температура низкая, примерно 150 °С.

В зависимости от того, из чего готовят шашлык, следует выбирать подходящую температуру. При самой высокой температуре рекомендуется готовить шашлык из говядины, при средней – из свинины, курицы, рыбы или овощей.

Если температура выше необходимой, ее нужно понизить. Для этого угли следует отделить друг от друга, распределив их по всему мангалу. Также можно закрыть отверстия для подачи воздуха.

Если необходимо, наоборот, увеличить температуру, нужно сложить угли плотнее друг к другу.

Если температура подходящая, а огонь все еще горит, его следует потушить. Для этого нужно закрыть отверстия для подачи воздуха и накрыть мангал крышкой.

Мангал рекомендуется топить следующими сортами древесины:

- ольха;
- осина;
- дуб;
- клен;
- виноградная лоза;
- вишня;
- кизил.

Такие дрова хорошо горят без образования искр и сажи.

Не рекомендуется:

- использовать в качестве дров березу или хвойные породы (содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус);
- разжигать мангал мусором;
- разжигать мангал дровами, длина которых превышает длину мангала;
- растапливать мангал сырыми дровами;
- использовать в качестве топлива фанеру или большие нерасколотые дрова;
- заполнять очаг мангала более чем на четверть его объема.

В последнее время в продаже можно встретить и готовый древесный уголь, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка. Недопустимо готовить шашлык на открытом огне – угли должны хорошо прогореть, но при этом давать жар, достаточный для того, чтобы мясо быстро прожарилось.

Правила использования мангала:

- через 1–2 ч после растопки мангала весь мусор, образовавшийся внутри, следует собрать в зольник и выбросить. Это необходимо во избежание порчи мангала, который под воздействием пепла будет деформироваться;
- после того как мангал остынет, следует все металлические поверхности очистить от сажи влажной тканью. Можно использовать любые моющие средства, в состав которых не входят газоплены, аллергены и канцерогены.

Категорически запрещается:

- сушить одежду и ветошь вблизи мангала, а уж тем более над ним;
- выбрасывать горящие угли из очага на землю. Сначала их нужно залить водой;
- топить мангал дровами, диаметр которых превышает 150 мм;
- хранить около мангала летучие и воспламеняющиеся жидкости;
- чистить металлические поверхности мангала наждачной шкуркой;
- оставлять без присмотра растопленный мангал.

Глава 1. Шашлыки из мяса

Шашлык можно готовить из свинины, говядины, баранины. В качестве дополнительных продуктов часто используют лук, помидоры, баклажаны и другие овощи.

Продукты для приготовления шашлыка должны быть свежими. Не следует использовать замороженное мясо – в этом случае блюдо получится невкусным. Парное мясо также не подходит, а дичь следует перед употреблением выдержать в прохладном месте в течение 1–2 сут.

Обычно шашлык готовят следующим образом. Мясо режут небольшими кусками, добавляют специи, лук, пряную зелень согласно рецепту и маринуют в течение нескольких часов.

Для маринада можно использовать уксус, лимонный сок, сухое вино, кисломолочные продукты в сочетании с различными специями и пряными травами. При приготовлении шашлыка с использованием спиртных напитков следует помнить о том, что в такой маринад не следует добавлять уксус или лимонный сок.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и готовят над углями в течение 10–15 мин, периодически переворачивая, чтобы продукты равномерно прожаривались. Готовый шашлык должен иметь румяную корочку и при этом оставаться сочным внутри.



Шашлык по-карски

Баранина – 500 г, почки бараньи – 2 шт., лук репчатый – 30 г, лук зеленый – 100 г, кетчуп или соус томатный – 50 г, зелень петрушки – 20 г, уксус – 25 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину (почечную часть) промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно по 250 г каждый. Почки также промывают, очищают от пленок, разрезают пополам и удаляют протоки.

Репчатый лук очищают, моют. Зелень и лимон моют. Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и частью измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2–3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на шампур, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени. Во время жаренья шампуры необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно.

Готовый шашлык снимают с шампуров и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кружочки лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и оставшейся зеленью петрушки. Подают с томатным соусом или кетчупом.



Шашлык из баранины с луком и помидорами

Баранина – 500 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 100 г, уксус – 25 мл, масло сливочное – 25 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют половину предварительно очищенного, вымытого и мелко нарезанного лука, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жарением куски маринованной баранины нанизывают на металлический вертел попеременно с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 мин, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Помидоры, зеленый лук и лимон моют.

Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.



Шашлык из баранины по-кавказски

Баранина – 1600 г, помидоры – 500 г, сало баранье топленое – 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3%-ный – 100 мл, соус ткемали – 100 г, барбарис сушеный – 20 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, лук очищают и моют, зелень, помидоры и лимон моют. Мясо баранины нарезают кубиками весом по 30–40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус, перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4–6 ч.

По истечении указанного времени куски мяса нанизывают на шампуры, смазывают салом и жарят в мангале.

Готовые кусочки шашлыка снимают с шампуров и укладывают на блюдо, затем гарнируют репчатым луком из маринада, дольками помидоров и лимона и украшают перьями зеленого лука.

Отдельно подают к столу соус ткемали, а также сушеный молотый барбарис.



Шашлык из баранины с субпродуктами

Баранина – 1500 г, почки – 1 шт., помидоры – 50 г, сало баранье топленое – 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3%-ный – 100 мл, барбарис сушеный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, соус ткемали – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, добавляют промытую и очищенную почку, солят, перчат и ставят в холодное место на 2–3 ч. Помидоры, зелень и лимон моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры, на один конец надевают очищенную от пленки баранью почку, а на другой – некрупный помидор. Смазывают мясо курдючным салом и жарят над углями в мангале.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают с шампуров, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.



Шашлык из баранины с водкой

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 90 г, сало курдючное – 50 г, водка – 20 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком и половиной вымытой и измельченной зелени. Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 ч на холоде.

По прошествии указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8–10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не пожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, вымытыми и нарезанными кусочками, и оставшимися петрушкой и кинзой.



Шашлык из баранины по-казахски

Баранина – 1600 г, лук репчатый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) промывают, очищают от пленок, солят и выдерживают 2–3 ч в холодном месте.

Затем нарезают мясо очень маленькими кусочками (по 15–20 г каждый), надевают их на шампуры и жарят до готовности над раскаленными углями в мангале. Периодически сбрызгивают мясо водой с добавлением соли и перца.

При подаче к столу посыпают шашлык кольцами репчатого лука.



Шашлык по-китайски

Баранина – 1000 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 150 г, помидоры – 50 г, яблоки – 50 г, соус соевый – 25 г, крахмал – 15 г, глутамат натрия – 1 г, херес, разведенный водой в соотношении 1 : 1 – 25 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины промывают и нарезают ломтиками длиной 3 см и толщиной 0,5–1 см. Репчатый лук очищают, моют и режут тонкими кольцами. Болгарский перец, яблоки и помидоры моют, нарезают ломтиками, яблоки и помидоры – маленькими кубиками.

Ломтики баранины кладут в емкость, добавляют лук, яблоки и помидоры. В полученную смесь вливают соус, вино, добавляют соль, глутамат натрия и перец. Еще раз все хорошо перемешивают и маринуют в смеси из взбитого яйца и крахмала в течение 3 ч. Затем нанизывают попеременно на короткие шампуры ломтики лука, баранины и перца и жарят 15–20 мин.



Шашлык из баранины с луком и чесноком

Баранина – 2000 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 4 зубчика, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и половину вымытой и измельченной зелени перемешивают. Полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см. На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.



Шашлык из баранины с гранатовым соком

Баранина (мякоть) – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 500 г, сок гранатовый – 200 г, сахар – 50 г, зелень укропа и кинзы, соус томатный, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Лук очищают и моют. Помидоры и зелень моют. Баранину солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают со 100 г измельченного репчатого лука. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение

ние 15–20 мин. На приготовленные шампуры нанизывают попеременно маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу блюдо подают, украсив измельченной зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.



Шашлык из баранины с помидорами и чесноком

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют соль, перец, а также очищенный и вымытый репчатый лук, нарезанный кольцами, и помидоры, вымытые и нарезанные дольками. Добавляют уксус. Все перемешивают и оставляют в уксусном маринаде на 6–8 ч.

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его маринадом.



Чоп-кебаб. Первый способ

Баранина – 2000 г, кабачки свежие – 1000 г, яйца – 4 шт., масло топленое – 150 г, соль и перец по вкусу.

Баранину (мякоть задней ноги) промывают и нарезают кусочками. Кабачки моют, очищают от кожуры, нарезают кружочками и солят. Мясо и кабачки попеременно нанизывают на шампуры, после чего жарят в масле на сковороде до полуготовности.

После того как мясо и кабачки остынут, посыпают их перцем, обмакивают во взбитые яйца и вновь поджаривают.

К столу блюдо подают горячим. При желании на гарнир можно подать жареный картофель.



Чоп-кебаб. Второй способ

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, перец болгарский – 200 г, масло сливочное – 150 г, молоко кислое – 100 г, яйцо – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Молодую баранину (задняя нога) промывают, нарезают кусочками и кладут в глиняную емкость или сковороду. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, вымытый и измельченный болгарский перец, сливочное масло, все перемешивают и запекают в духовом шкафу. Затем солят, посыпают молотым перцем, вливают немного воды и тушат мясо до полуготовности в духовке.

Затем мясо нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык заливают кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и солью, и запекают в духовке до образования аппетитной румяной корочки.



Шашлык из баранины с минеральной водой или томатным соком

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 70 г, вода минеральная (сок томатный) – 40 мл, зира – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Мякоть баранины и курдючное сало промывают и нарезают тонкими ломтиками весом по 15 г. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и смешивают с мясом. В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду (или томатный сок) и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, ее кладут в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч.

После этого нанизывают маринованное мясо вперемежку с кусочками сала на шампуры. Шашлык жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а затем с другой, до выделения сока и образования румяной корочки. В случае стекания топленого жира и образования пламени угли необходимо сбрызгивать водой, смешанной с уксусом.

К столу шашлык подают на шампурах, выложив их на тарелочки или лепешки, украсив луком, нарезанным тонкими кружочками. Отдельно можно подать нарезанные свежие овощи, зерна граната или винный уксус.



Шашлык из баранины с гранатом и картофелем

Баранина – 1000 г, картофель – 600 г, сало копченое – 250 г, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец черный и красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель очищают и моют.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля и кусочки сала. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.



Кебаб. Первый способ

Баранина – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, вода – 100 мл, жир – 100 г, мука пшеничная – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца

– 2 шт., уксус 3%-ный – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Лук очищают и моют, помидоры, перец и зелень моют. Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем снимают шашлык с шампуров в кастрюлю, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук, острый стручковый перец, красный молотый перец, жир и соль.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в кастрюлю с толстым дном, вливают горячую воду, плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне в течение 2,5 ч. Яйца взбивают с кислым молоком, добавляют муку, мелко нарезанную зелень петрушки и уксус. Этой смесью заливают кебаб и тушат еще 8–10 мин.



Кебаб. Второй способ

Баранина – 1000 г, молоко – 500 г, корица молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, солят, посыпают перцем и выдерживают в прохладном месте в течение 1–2 ч. После этого вливают в кастрюлю молоко и доводят его до кипения. Кладут в молоко кусочки мяса и варят его 5 мин.

Затем мясо вынимают шумовкой, нанизывают на шампуры и поджаривают над раскаленными углями, периодически поливая молоком.

К столу кебаб подают, посыпав корицей.



Кебаб. Третий способ

Баранина молодая – 2500 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый, перья чеснока, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, пряности, соль и перец по вкусу.

Молодую баранину с косточками и хрящами рубят на кусочки и маринуют в течение 3 ч с очищенным, вымытым и нарезанным колечками луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо нанизывают на шампуры, стряхнув соль, пряности и лук, и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

К столу подают с пряной зеленью.

Для этого все перечисленные травы раскладывают небольшими пучками так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени и по два стебля лука.



Кебаб по-узбекски

Баранина (мякоть) – 900 г, баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 400 г, сало баранье – 50 г, масло растительное – 30 г, семена аниса – 5 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранью корейку промывают, нарезают на 4 куса, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на сковороде в растительном масле с двух сторон до полной готовности (на сильном огне – 10–15 мин).

Мякоть баранины нарезают пополам. Из одной части готовят люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают фарш и выбивают его деревянной лопаточкой. Затем формируют 4 котлеты, нанизывают их на шампур и жарят над раскаленными углями.

Шашлык готовят следующим образом. Оставшуюся мякоть баранины нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают лимонным соком, посыпают семенами аниса и выдерживают в прохладном месте 1 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, выложив на тарелку отбивную, люля и шампур с шашлыком.



Кебаб из баранины с черносливом и миндалем

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чернослив – 50 г, миндаль очищенный – 40 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный лук и лимонный сок. Выдерживают в прохладном месте 1,5–2 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют вымытый и нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и жарят еще 1–2 мин. Готовый кебаб выкладывают на блюдо, рядом кладут горкой луково-миндальную смесь и подают к столу.



Кебаб с красным вином и томатным соусом

Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, вино красное – 50 мл, соус томатный – 30 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, солью и перцем.

Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченный лавровый лист и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.



Кебаб с помидорами и белым вином

Баранина – 500 г, помидоры – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, тмин – 3 г, чабер – 2 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают тмином, чабером, солью и красным перцем, заливают сухим вином и выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом и переворачивая.

Помидоры моют, нарезают дольками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовые кебаб и помидоры снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают лимонным соком и украшают мелко нарубленным зеленым луком.



Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой

Баранина – 600 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, хлеб пшеничный без корки – 1 ломтик, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г, паприка – 5 г, корица молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Для кунжутной заправки: паста кунжутная – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 20 г, сок лимонный – 15 мл, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Нарезают его небольшими кусочками, добавляют очищенные и мелко нарезанные лук и чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, размоченный хлеб и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешивают, добавляют масло, делят полученную массу на 12 частей и формируют колбаски. Нанизывают их на шампуры и помещают в холодильник на 1 ч. Запекают кюфта-кебаб над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Для приготовления кунжутной заправки смешивают кунжутную пасту с лимонным соком, очищенным и измельченным чесноком, солью, водой, сметаной и вымытой и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы.

Помидоры моют, разрезают на половинки, нанизывают на шампуры и жарят.

К столу кюфта-кебаб подают с кунжутной заправкой и помидорами.



Тикя-кебаб

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 40 г, зелень петрушки – 10 г, барбарис сушеный – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Реберную часть корейки молодого барашка промывают и рубят на 5–6 кусков вместе с реберными косточками, затем солят, посыпают перцем и нанизывают на шампуры. При нанизывании необходимо следить за тем, чтобы ребра были обращены в одну сторону.

Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами, зеленый лук и петрушку моют и измельчают.

При подаче к столу шашлык посыпают кольцами репчатого лука, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают сушеный молотый барбарис и перец.



Люля-кебаб с луком и салом

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3%-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают и нарезают, лук очищают и моют.

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделяют массу на колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, поливают уксусом.



Люля-кебаб с мятой

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 80 г, базилик сушеный – 3 г, порошок мяты – 1 г, кресс-салат – 1 пучок, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Зелень моют. Баранину, курдючное сало и очищенный и вымытый репчатый лук пропускают через мясорубку. Фарш хорошо перемешивают, добавляют порошок мяты, базилик, перец, соль, еще раз пропускают через мясорубку и ставят на холод на 30 мин.

Затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизывают фарш в виде колбасок длиной по 10–15 см на шампуры, по обе стороны от люля надевают кусочки курдючного сала и жарят над углями мангала.

К столу люля-кебаб подают с зеленым луком и кресс-салатом.



Люля-кебаб с зеленью

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, жир бараний – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать жирную баранину. Промытое мясо и предварительно очищенный и вымытый репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную массу добавляют уксус, соль, перец, тщательно перемешивают, помещают в холодное место и выдерживают в течение 1–2 ч.

После этого облепляют полученным фаршем шампуры или формируют колбаски весом по 30–40 г. Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле или в толстодонной сковороде на бараньем жире.



Кийма кабоб

Баранина – 500 г, говядина – 500 г, огурцы – 150 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 200 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым репчатым луком. В фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают и формируют небольшие колбаски. Муку смешивают с красным и черным молотым перцем, панируют в этой смеси колбаски и нанизывают их на шампуры. Жарят кабоб над раскаленными углями до готовности. Огурцы и помидоры моют и режут дольками.

К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.



Шашлык из баранины с маринованными овощами

Баранина – 500 г, огурцы, патиссоны, чеснок маринованные – по 100 г, лук зеленый – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками по 35–40 г, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят над углями.

Лимон и зеленый лук моют. Готовый шашлык украшают дольками лимона и перьями зеленого лука. На гарнир подают соленые и маринованные овощи.



Шашлык из баранины в кефире

Баранина – 1000 г, кефир – 400 мл, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 100 г, зира, кориандр – по 10 г, соль по вкусу.

Баранину (мякоть) промывают, нарезают кусочками по 15–20 г и заливают кефиром.

Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем сливают жидкость и посыпают мясо солью, зирой и кориандром.

Лук очищают, нарезают кольцами, сало разрезают на несколько одинаковых по величине кубиков.

Подготовленное мясо нанизывают попеременно с кубиками сала и кольцами лука на шампуры и жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а потом с другой до выделения сока и образования румяной корочки.



Шашлык из баранины «Генеральский»

Баранина – 1000 г, помидоры – 400 г, лук репчатый – 200 г, сало курдючное – 150 г, порошок карри – 2 г, лимон – 1 шт., зелень сельдерея, мяты, эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, репчатый лук очищают и моют.

Мякоть баранины нарезают кусочками по 30–40 г, смешивают с кусочками курдючного сала, измельченным репчатым луком, карри, перцем, солью и поливают выжатым лимонным соком. Мясо оставляют на 2–3 ч в прохладном месте. После этого нанизывают попеременно кусочки мяса и сала на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снова поливают лимонным соком и подают к столу вместе с вымытыми и разрезанными на 4 части помидорами и веточками пряной зелени.



Шашлык из баранины «Ала-Тоо»

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 60 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, сахар, все тщательно перемешивают и ставят на холод на 6–8 ч.

После этого куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу шашлык украшают кольцами лука из маринада.



Шашлык из баранины по-таджикски

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3%-ный – 50 мл, зира – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 ч. Затем куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу шашлык кладут на тарелку и посыпают нашинкованным репчатым луком и вымытой и измельченной зеленью петрушки.



Шашлык из баранины с луком и рисом

Баранина – 1600 г, рис – 150 г, лук репчатый – 300 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 50 г, уксус 3%-ный – 100 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками и маринуют так же, как для шашлыка по-кавказски. Жарят с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком над углями.

Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито.

Лимон моют и нарезают дольками. Зеленый лук моют.

Готовый шашлык снимают с шампуров и выкладывают на блюдо с рассыпчатым рисом.

Сверху украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.



Шашлык из баранины с красным вином

Баранина – 2000 г, помидоры – 500 г, сало курдючное – 150 г, лук зеленый – 100 г, вино красное сухое – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г, перемешивают с вымытым и мелко нарубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпают солью, перцем, поливают сухим красным вином и ставят на 2–3 ч в прохладное место.

Затем мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с ломтиками курдючного сала, и жарят на раскаленных углях. Отдельно жарят помидоры, также нанизанные на шампуры.

Зелень и лимон моют.

При подаче к столу на блюдо кладут попеременно шампуры с мясом и помидорами, посыпают рубленой зеленью, поливают лимонным соком. Отдельно подают сок из свежих помидоров.



Шашлык из баранины с бананами

Баранина – 500 г, шпик – 200 г, молоко – 500 мл, уксус 3%-ный – 50 мл, масло оливковое – 30 мл, тимьян – 10 г, бананы – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 ч в прохладном месте.

Кусочки маринованного мяса заворачивают в полоски шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка обжаривают в оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив жареными бананами.



Шашлык из баранины по-пакистански

Баранина – 500 г, йогурт несладкий – 250 г, свекла – 100 г, масло сливочное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 80 г, яйца – 2 шт., имбирь, кориандр, гвоздика по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и специй готовят маринад и заливают им мясо на несколько часов.

Свеклу очищают, моют и нарезают кусочками. Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушат на слабом огне, чтобы испарилась часть жидкости. После этого добавляют пряности и насаживают на шампуры куски мяса, чередуя их с ломтиками свеклы и лука. Растапливают остатки сливочного масла, поливают им мясо и жарят на шампурах до готовности.

Шашлык можно посыпать порошком карри. К столу блюдо подают с отварным рассыпчатым рисом, зеленью и овощным салатом.



Шашлык из по-казахски

Баранина – 500 г, лук репчатый – 250 г, уксус 9%-ный – 50 мл, сахар – 5 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают его в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем, вливают уксус, добавляют сахар, очищенный, вымытый и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5–10 ч. Зелень моют.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.



Шашлык из баранины «Сани»

Баранина – 500 г, паприка молотая – 10 г, кориандр, тмин, корица – по 5 г, орех мускатный молотый – 3 г, лист лавровый – 3–4 шт., лимон – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают кусочки баранины в эмалированную емкость, пересыпая паприкой, корицей, кориандром, тмином, мускатным орехом, измельченным лавровым листом, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2–3 ч. Зелень и лимон моют.

Подготовленные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками лимона и веточками базилика.



Шашлык из баранины с грибами

Баранина – 1500–2000 г, сыворотка молочная – 2000 мл, грибы белые и – 300 г, помидоры – 200 г, уксус столовый – 200 мл, вино – 200 мл, масло растительное – 100 мл, сок крыжовника – 100 мл, лук репчатый – 60 г, чеснок – 3 зубчика, лимон – 2 шт., корень сельдерея или петрушки – 1 шт., пряная зелень – 1 пучок, полынь – 1 пучок, кардамон и укроп, соль и специи по вкусу.

Лук, чеснок и корень сельдерея или петрушки очищают, моют и мелко рубят. Зелень моют, часть измельчают, часть оставляют для украшения. Лимоны и помидоры моют и нарезают кружками. Грибы чистят, промывают и нарезают кусочками.

Баранину промывают, нарезают крупными кусками и вымачивают в течение 5–6 ч в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, корня сельдерея или петрушки, специй, соли и зелени.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры попеременно с луком, кружками лимона и помидоров, грибами, смазывают растительным маслом и готовят над раскаленными углями. Мясо поливают каждые 3–4 мин соком и вином. Под шампуры ставят противень, а на угли кладут пучок полыни и по 2–3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на шампуры можно нанизать свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.



Шашлык из баранины, маринованной в портере

Баранина – 1000 г, портер – 500 мл, картофель – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью портера и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3–4 ч, затем нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зелень моют. Картофель чистят, моют и отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.



Шашлык из баранины с овощами и яблоками

Баранина – 1000 г, морковь – 200 г, лук репчатый – 150 г, яблоки – 100 г, масло растительное – 30 мл, мед – 20 г, тмин – 3 г, лист лавровый – 3–4 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют, лимон моют. Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, тмин, измельченный лавровый лист, свежесжатый лимонный сок, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч.

Морковь и яблоки моют, чистят, натирают на крупной терке и заправляют смесью из растительного масла, меда и лимонного сока. Салат перемешивают и дают ему настояться в течение 30 мин.

Кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык раскладывают по тарелкам и подают к столу с витаминным салатом.



Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем

Баранина – 800 г, яблоки – 300 г, перец сладкий – 3 шт., масло растительное – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки моют, нарезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец моют и нарезают кольцами.

Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая шампуры.



Шашлык из баранины с бульоном

Баранина – 500 г, бульон мясной – 500 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Чеснок очищают, моют и измельчают. Мякоть баранины моют и нарезают кусками по 40–60 г, отбивают, нанизывают на шампуры и жарят до румяной корочки, поворачивая шампуры и поливая мясо слабым рассолом с добавлением чеснока и перца.

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.



Шашлык рубленый

Баранина – 500 г, лук репчатый или зеленый – 40 г, сало курдючное – 30 г, уксус винный – 15 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и измельчают, курдючное сало нарезают кусочками. Затем мясо, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 ч в холодильник на нижнюю полку.

После этого из фарша формируют колбаски, которые нанизывают на шампуры и жарят над углями. Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью.



Мцвади в баклажанах

Баранина – 1500 г, баклажаны – 1000 г, масло растительное – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Баранину (корейку или заднюю часть) промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего баклажаны нанизывают на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажанов и все куски баранины.

Жарят баклажаны над углями, вращая шампуры так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазывать растительным маслом.



Шашлык из баранины с помидорами, луком и фисташками

Баранина – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 50 г, фисташки – 50 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Кусочки мяса посыпают солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют, обдают крутым кипятком, снимают кожицу, удаляют семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, рубленые фисташки, соль и красный молотый перец. Все продукты перемешивают и дают салату настояться в течение 10–15 мин.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу вместе с салатом.



Шашлык из баранины в лимонном маринаде

Баранина – 1000 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом по 30–40 г и слегка отбивают. Лимон моют и выжимают из него сок.

Кусочки баранины складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 ч.

Затем нанизывают кусочки баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом.



Козон дулма

Баранина или говядина – 500 г, сало-сырец – 200 г, лук репчатый – 150 г, яйца – 2 шт., зира – 10 г, соль и специи по вкусу.

Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) очищают от пленок и сухожилий, промывают, измельчают в мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжьим или бараньим) и очищенным и вымытым репчатым луком. Все перемешивают и добавляют яйца, соль, зиру и специи.

Фарш хорошо перемешивают и формируют из него шарики (из расчета 6 шт. на порцию), после чего нанизывают их на шампуры и жарят 8–10 мин.

На гарнир к шашлыку можно подать свежие помидоры, огурцы и маринованный лук.



Шашлык из баранины с огурцами

Филе баранины – 250 г, лук репчатый – 150 г, огурцы – 200 г, уксус 3%-ный – 30 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют, огурцы моют и режут кусочками.

Мясо промывают, нарезают маленькими кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, добавляют уксус, нарезанный колечками лук, сахар, перемешивают и ставят в прохладное место на 5–8 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык посыпают сахаром и репчатым луком из маринада и украшают кусочками огурца.



Шашлык из баранины по-аравийски

Баранина – 1000 г, лук репчатый мелкий – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец острый красный – 3 шт. (или перец красный молотый – 3 г), соль по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают и моют. Лимон моют.

Кусочки баранины, колечки перца и целые луковицы нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо посыпают молотым красным.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и подают к столу.



Хазани хоровац

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, сок гранатовый – 100 мл, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками, укладывают в кастрюлю с топленным маслом, посыпают солью и перцем, после чего жарят до полуготовности. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, жарят еще 5 мин, а затем вливают гранатовый сок и перемешивают.

После этого мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.



Шашлык из бараньих колбасок

Баранина – 500 г, кишки бараньи – 300 г, сало нутряное – 100 г, лук репчатый – 150 г, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с салом и предварительно очищенными, вымытыми и измельченными репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют зиру, соль и перец и перемешивают.

Кишки тщательно промывают в холодной воде и наполняют фаршем. Формуют колбаски длиной по 8–10 см и перевязывают оба конца нитками. Затем колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.



Шашлык из баранины по-адыгейски

Баранина – 1000 г, мясной бульон – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают и нарезают кусочками весом по 40–60 г. Каждый кусок отбивают. Затем нанизывают мясо на шампур и жарят над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать шампур и поливать мясо слабым рассолом, смешанным с очищенным, вымытым и измельченным чесноком и перцем.

После этого мясо перекладывают в кастрюлю, вливают немного бульона и тушат до полной готовности. На гарнир можно подать рис.



Шашлык из баранины по-татарски

Баранина – 2000 г, шпик или ветчина копченая – 500 г, лук репчатый – 300 г, масло оливковое – 50 мл, лист лавровый – 2 шт., орех мускатный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют. Баранину (мякоть задней ноги) промывают, нарезают кусочками по 30–40 г. Выдерживают мясо в течение 3–4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, тертого мускатного ореха, измельченного лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука.

Подготовленные кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным шпиком или жирной ветчиной. Жарят мясо в мангале над раскаленными углями. Готовый шашлык подают к столу горячим. На гарнир можно подать отварной рис.



Шашлык из баранины «Степной»

Корейка баранья – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 70 мл, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранью корейку промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 20–30 мин в холодном месте.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив веточками предварительно вымытой зелени петрушки, кинзы и базилика.



Колбаски из баранины с помидорами

Баранина – 1000 г, помидоры – 700 г, лук репчатый – 200 г, лук зеленый – 50 г, уксус 3%-ный – 50 мл, жир – 50 г, соль и перец по вкусу.

Помидоры и зеленый лук моют. Баранину (корейка или мякоть задней ноги) очищают от пленок, промывают и нарезают из расчета по 2 кусочка на порцию в виде широкой ленты.

Мясо слегка отбивают, солят, посыпают перцем, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, заливают уксусом и ставят в холодное место на 3–4 ч.

После этого на середину маринованного мяса укладывают нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо, сворачивают его в виде колбаски. Нанизывают на шампуры сначала целый помидор, затем мясо и вновь целый помидор. Жарят над раскаленными углями, периодически смазывая жиром.

К столу шашлык подают, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.



Шашлык из баранины по-туркменски

Баранина – 250 г, лук репчатый – 2 шт., уксус винный – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками, смешивают с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным репчатым луком, добавляют соль и перец, заливают уксусом и ставят на 2–3 ч в прохладное место.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Этот шашлык рекомендуется подавать с любым овощным салатом.



Шашлык из баранины с ливером по-абхазски

Баранина жирная – 600 г, ливер бараний – 100 г, лук репчатый – 100 г, барбарис свежий – 15 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо и ливер промывают, нарезают кусочками весом по 15–20 г, солят, перчат, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук и барбарис, перемешивают и выдерживают в течение 3–4 ч.

Затем кусочки баранины и ливера нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив веточками вымытой петрушки.



Шашлык из баранины рубленый

Баранина – 250 г, сало – 10 г, лук репчатый – 1 шт., уксус винный – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лук очищают и моют, зелень моют. Мясо промывают, нарезают маленькими кусочками и вместе с салом и репчатым луком пропускают через мясорубку. Полученный фарш солят, перчат, тщательно перемешивают и ставят на 2–3 ч в прохладное место. Затем формируют небольшие колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают мелко нарезанной зеленью.



Шашлык из бараньих ребрышек

Баранина (ребрышки) – 1000 г, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Баранину разрезают на порционные куски вместе с ребрышками и промывают. Пряную зелень моют, измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем.

Кусочки баранины смазывают полученной смесью с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2–3 ч в прохладном месте.

Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.



Шашлык из бараньих ребрышек в пряном маринаде

Ребрышки бараньи – 1000 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, кориандр – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 2 зубчика, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Ребрышки рубят на небольшие кусочки, промывают и укладывают в эмалированную емкость. Растительное масло, винный уксус, вымытую и измельченную зелень петрушки, очищенный, вымытый и измельченный чеснок, соль и специи смешивают в блендере, заливают полученным маринадом баранину, помещают ее в холодильник на 24 ч.

По прошествии суток мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.



Шашлык из бараньих ребрышек с соевым соусом

Ребрышки бараньи – 1000 г, соус соевый – 100 мл, имбирь маринованный – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика.

Бараньи ребрышки промывают и разрубают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную кастрюлю и заливают смесью из соевого соуса, растительного масла, измельченного имбиря и очищенного, вымытого и измельченного чеснока. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 8–12 ч.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.



Шашлык из баранины под соусом чили с арахисом

Баранина (филе) – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соус соевый – 60 мл, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал олек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахар – 20 г, чеснок – 3 зубчика, кориандр молотый – 6 г, имбирь тертый – 5 г, куркума молотая – 2 г, соль и перец по вкусу.

С мяса удаляют лишний жир и сухожилия, затем промывают, нарезают полосками, нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало 3/4 их длины. Укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

Смешивают часть чеснока, предварительно очищенного, вымытого и измельченного, перец, соль, часть соевого соуса, сахар, лимонное сорго и часть куркумы. Смазывают маринадом нанизанное на шампуры мясо и оставляют его мариноваться в течение 1 ч. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени по 2–3 мин с каждой стороны.

Для приготовления соуса чили арахис измельчают в кухонном комбайне. Лук и оставшийся чеснок очищают и моют. Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и чеснок, после чего пассеруют на среднем огне в течение 3–4 мин до прозрачности. Добавляют самбал оелек, сахар, оставшийся соевый соус, имбирь и кориандр. Все перемешивают и тушат в течение 2 мин. Затем добавляют кокосовый крем, оставшуюся куркуму и измельченный арахис. Убавляют огонь и продолжают тушить смесь до загустения. Готовый соус охлаждают.

Шашлык подают к столу горячим с соусом, который предварительно солят и посыпают перцем.



Шашлык из баранины с кислым молоком и миндалем

Баранина – 2000 г, молоко кислое – 300 мл, миндаль измельченный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лимон моют и выжимают из него сок. Мякоть баранины (задняя нога) промывают и нарезают кусочками весом по 30–40 г, укладывают в эмалированную емкость, поливают соком лимона, посыпают солью, перцем и выдерживают в маринаде в течение 2 ч.

По прошествии указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают измельченным миндалем и заливают хорошо взбитым кислым молоком. К столу подают, не снимая с шампуров.



Шашлык из баранины с грибами, болгарским перцем и щавелем

Баранина – 2000 г, грибы свежие – 700 г, перец болгарский – 500 г, масло растительное – 150 мл, щавель – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину очищают от пленок и лишнего жира, промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Свежие грибы перебирают, промывают, крупные разрезают пополам, все солят.

Сладкий перец моют, очищают от плодоножек и семян и нарезают тонкими кольцами.

Все продукты нанизывают на шампуры вперемежку. Подготовленный шашлык смазывают маслом и жарят на раскаленных углях, периодически переворачивая. Во время жаренья необходимо следить за тем, чтобы мясо и грибы не подгорели.

На салфетку выкладывают вымытые листья щавеля, а на них – готовый шашлык. Все оборачивают салфеткой и выдерживают 5–6 мин, затем подают к столу.



Шашлык из баранины в яблочном маринаде

Баранина – 1000 г, рис – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, сок яблочный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, корица – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью белого вина и яблочного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 5–6 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде в сливочном масле.

Готовый рис смешивают с пассерованными яблоками и посыпают корицей.

Лимон моют и нарезают дольками. Мята моют.

Кусочки маринованной баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками мяты.



Шашлык по-алжирски

Баранина – 300 г, говядина – 200 г, соус томатный острый – 50 г, тмин – 3 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, кишки бараньи, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают и мелко рубят ножом. Смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки, очищенным и вымытым чесноком, растертым с солью, тмином, красным и черным перцем.

Полученным фаршем плотно наполняют предварительно промытые кишки, перекручивают их через каждые 10 см и разрезают на части.

Колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу горячими с острым томатным соусом.



Шашлык из говядины с помидорами и луком

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 0,5 пучка, масло сливочное – 10 г, уксус 3%-ный – 100 мл, зелень петрушки и кинзы, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Помидоры моют и режут кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают размягченным сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу на шампурах, украсив зеленью.



Шашлык из говядины по-канадски

Говядина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 200 мл, хрен тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, солят, посыпают перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел и жарят в течение 3–4 ч.

За 15 мин до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

Шашлык кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.



Шашлык из говядины по-тувински

Говядина – 500 г, вино белое сухое – 200 мл, паста томатная – 100 г, лук репчатый – 70 г, уксус 3%-ный – 20 мл, лист лавровый – 20 шт., лимон – 1 шт., перец душистый горошком – 5 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, промывают и нарезают кусочками размером со спичечный коробок. Лук очищают, моют. Лимон моют и выжимают из него сок.

На дно подготовленной емкости кладут душистый перец, а поверх него 10 лавровых листьев. После этого укладывают слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука и слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и т. д. Последним должен быть слой лука. На него сверху кладут оставшийся лавровый лист и заливают все смесью томатной пасты и уксуса.

Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают крышкой. Ставят мясо в холодное место не менее чем на сутки.

Через сутки сливают маринад, убирают верхний слой лаврового листа, вынимают мясо и перекладывают его в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино.

Спустя 2 ч нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая смесью лимонного сока и уксуса.

Шашлык подают к столу горячим. Можно подать с гарниром из отварного картофеля и салата из огурцов и помидоров.



Шашлык из говядины с ананасом и оливками

Говядина – 500 г, соус соевый – 100 мл (его можно заменить 100 мл вина белого столового и 1 столовой ложкой уксуса 3%-ного), масло растительное – 50 мл, ананас – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливки зеленые без косточек – 12 шт., соль по вкусу.

Ананас моют, очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают. Одну очищенную половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок.

Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками (размером около 2 см). Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают и нарезают кусочками размером около 2 см. Кусочки мяса укладывают в кастрюлю, солят и, залив приготовленной смесью из ананасового сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2–3 ч под закрытой крышкой.

После этого нанизывают мясо на шампуры, перемежая его кусочками ананаса. Кроме того, в начале и в конце каждого шампура помещают по одной оливке.

Подготовленный шашлык обмазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями 15–20 мин, постоянно поворачивая шампуры для равномерного запекания мяса.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира рекомендуется отварной рис.



Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Говядина – 800 г, сок ананасовый – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 50 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 зубчика, имбирь тертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы, нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками. Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около 3/4 длины шампура. После этого кладут шампуры в мелкую неметаллическую емкость. Чеснок очищают, моют и измельчают.

Смешивают соевый соус, растительное масло, чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая шампуры время от времени.

Шашлык жарят над раскаленными углями в течение 8–10 мин.

Для приготовления соуса ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошок и соус чили смешивают в сковороде и готовят соус при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Шашлык подают к столу на шампурах с арахисовым соусом.



Мцвади из говядины

Говядина (вырезка) – 1500 г, помидоры – 500 г, масло растительное – 50 мл, лук зеленый, кинза и базилик – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Говядину очищают от пленок, промывают и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел. Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампуре жарят предварительно вымытые помидоры. Зеленый лук, зелень кинзы и базилика моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают поперек волокон под небольшим углом, ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на вертеле помидорами.



Шашлык из телятины с шампиньонами

Телятина – 1000 г, шампиньоны – 200 г, вино белое сухое – 500 мл, сало копченое – 400 г, лук репчатый – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Репчатый лук и грибы очищают и моют, грибы промывают. Лук нарезают кольцами, грибы – крупными кусочками. Зелень моют.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего кладут в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с кольцами лука, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч.

На шампуры нанизывают попеременно маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало. Шашлык жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью.



Шашлык из говядины с рисом

Говядина – 1600 г, шпик – 500 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядину промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Шпик нарезают тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм размером примерно 50 х 50 мм.

Лук очищают, моют и режут кольцами.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с половиной растопленного свиного сала. Затем приготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с оставшимся шпиком так, чтобы с обоих концов на шампурах были ломтики мяса. В оставшемся жире обжаривают кольца лука.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным соком.

На рис выкладывают готовый шашлык, а на него – кольца репчатого лука.



Шашлык из рубленой говядины «Разбойничий»

Говяжья вырезка – 650 г, шпик – 120 г, хлеб ржаной – 450 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, рубят на небольшие кусочки, отбивают, солят и перчат. Шпик и хлеб нарезают. Подготовленные продукты нанизывают на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На обоих концах шампура должен быть хлеб. После этого обжаривают шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры.



Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Ребрышки промывают, разрубая на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, ребрышки заливают полученной смесью и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

Апельсин моют и режут кружочками.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.



Шашлык «Майский» с зеленью

Вырезка говяжья – 1000 г, лук зеленый с головками – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Говяжью вырезку промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Добавляют вымытый и измельченный зеленый лук, винный уксус, соль и перец, тщательно перемешивают и маринуют в прохладном месте в течение 3–4 ч.

Затем кусочки говядины нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.



Шашлык из телятины «Пряный»

Телятина – 1000 г, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, лимон – 1 шт., базилик, розмарин, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец чили молотый по вкусу.

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Помидоры моют. Лимон моют, снимают с него острым ножом цедру и выжимают сок. Чеснок очищают и моют. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, вымытой и измельченной пряной зеленью (несколько веточек оставляют для украшения), солью и перцем. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость в прохладное место на 5–6 ч.

По прошествии указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.



Шашлык из говядины с вишневым соком

Говядина – 1000 г, сок вишневый – 200 мл, лук репчатый – 150 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, заливают все вишневым соком и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

По прошествии указанного времени мясо вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.



Шашлык из говядины «Южный»

Говядина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, уксус винный – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, очищенным, вымытым и нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, вымытую и измельченную зелень и соль.

Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 ч.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят, периодически переворачивая, 20–30 мин.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира можно использовать очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук. При этом лук предварительно необходимо густо посыпать солью, помять руками и перед подачей к столу слегка сбрызнуть уксусом.



Шашлык по-грузински

Говядина (вырезка) – 2000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный молотый и душистый по вкусу.

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем и очищенным, вымытым и измельченным луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2–3 дней.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.



Шашлык «Ирландия»

Вырезка говяжья – 800 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, мята перечная – 2 пучка, листочки клевера, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю.

Мяту моют, измельчают в блендере, смешивают с растительным маслом, лимонным соком, солью и перцем. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают 5–6 ч.

По прошествии указанного времени кусочки говядины вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми листиками клевера.



Шашлык «Карадаг»

Говядина – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают продолговатыми кусочками и слегка отбивают. Затем укладывают говядину в эмалированную емкость, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук и

очищенный, вымытый и измельченный чеснок, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.



Шашлык из говядины с артишоками

Говядина – 500 г, початки кукурузные – 1500 г, кетчуп для шашлыка – 70 г, артишоки – 8 шт., вино красное – 20 мл, масло растительное – 20 мл, перец болгарский – 1 шт., зелень укропа и петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Смешивают вино, растительное масло, часть кетчупа, соль и перец. Болгарский перец моют и очищают.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин.

После этого маринованную говядину нанизывают на шампуры попеременно с нарезанными кольцами перцем, очищенными и разрезанными пополам кукурузными початками. Жарят шашлык на раскаленных углях до готовности.

Артишоки моют, разрезают пополам, обе половинки заполняют оставшимся кетчупом, после чего слегка обжаривают на сковороде в растительном масле.

На дно неглубокой тарелки выкладывают вымытые листья салата, на них сверху – готовый шашлык и жареные артишоки. Перед подачей к столу блюдо украшают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.



Телятина «Индеец Джо»

Телятина – 500 г, лук репчатый – 100 г, патока – 60 г, соус соевый – 20 мл, лук зеленый – 2–3 пера, кетчуп острый, соль и перец по вкусу.

Телятину промывают, нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, патоку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 2–3 ч.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык поливают кетчупом, украшают перьями вымытого зеленого лука и подают к столу.



Шашлык «Новогодний»

Вырезка говяжья – 1000 г, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, сметана – 150 г, лук репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенные, вымытые и измельченные репчатый лук, коренья, вымытую и измельченную зелень, белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Говяжий язык промывают, варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают язык тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сметану смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Шашлык на шампурах укладывают на блюдо и подают к столу со сметанным соусом.



Шашлык из телятины пряно-сладкий

Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2–3 шт., соль и перец по вкусу.

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную миску. Изюм и перец моют. В кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм и измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Мясо заливают полученным маринадом и выдерживают в течение 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины нанизывают на шампуры и жарят над углями. Оставшийся маринад выливают в сотейник и подогревают на небольшом огне до загустения.

Готовый шашлык поливают полученным соусом и гарнируют отварным рисом.



Шашлык из говядины с редькой

Вырезка говяжья – 1000 г, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3–4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют очи-

щенный, вымытый и измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3–4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее очищают, моют и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом, солью и посыпают частью вымытой и измельченной зелени петрушки.

Маринованное мясо насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут шампуры с шашлыком, украшают оставшейся вымытой зеленью петрушки и подают к столу.



Шашлык из телятины с грибами

Телятина вареная – 500 г, вымя вареное – 300 г, шампиньоны маринованные – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Телятину и вымя нарезают небольшими кубиками, солят, перчат и нанизывают на шампуры вперемежку с маринованными шампиньонами.

Жарят шашлык над раскаленными углями, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.



Шашлык из телятины с пряностями

Телятина – 1000 г, шампиньоны маринованные – 300 г, лук маринованный – 100 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин, кориандр, звездика молотая, корица – по 3 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Телятину промывают, нарезают продолговатыми кусками и укладывают в кастрюлю. Растительное масло смешивают с уксусом, пряностями, перцем и солью, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 10–12 ч.

По прошествии указанного времени нанизывают куски телятины на шампуры вдоль волокон и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из маринованных шампиньонов и лука.



Шашлык из говядины с хлебом

Говядина – 500 г, шпик копченый – 100 г, хлеб ржаной – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезают шпик и хлеб. Лук очищают, моют и разрезают на 4 части.

На шампуры нанизывают попеременно хлеб, мясо, шпик и лук. Шашлык солят, посыпают перцем, густо обмазывают томатной пастой, поливают растительным маслом и жарят на раскаленных углях до готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа.



Шашлык из свинины с помидорами

Свинина – 1000 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, базилик сушеный – 10 г, эстрагон сушеный – 5 г, уксус 3%-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а также очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и чеснок, вымытые и нарезанные дольками помидоры. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4–5 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью из уксуса, чеснока и перца (по вкусу).



Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

Филе свиное – 1000 г, ананасы консервированные кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус винный белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец болгарский красный и зеленый – по 1 шт.

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают кубиками размером 2,5 см, а перец – квадратиками 2 х 2 см.

Ананасовый сироп сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый сироп и апельсиновый сок, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо. Жарят шашлык в течение 15 мин над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Размешивают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого переливают в соусник и охлаждают.



Шашлык из свинины в белом вине

Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, лук репчатый – 100 г, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., гранатовый сок – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., лаваш – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, срезают от лишнее сало, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму). Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Лимон моют и выжимают из него сок. Затем готовят смесь из пряностей. Количество ее зависит от количества мяса.

В подготовленную емкость укладывают мясо, лук и приготовленную пряную смесь. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона.

После этого закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 ч в прохладном месте для маринования.

По прошествии указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда укладывают лаваш, на него – обжаренное мясо, поливают все соком граната. Шашлык украшают тонкими кольцами репчатого лука. К столу блюдо подают через 10 мин после приготовления.



Шашлык «Солнечный день»

Свинина – 1000 г, абрикосы – 250 г, рис – 200 г, соки апельсиновый и ананасовый – по 100 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, шафран – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г и складывают в кастрюлю. Апельсиновый и ананасовый соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль и перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3–4 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Абрикосы моют, разрезают пополам, удаляют косточки.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают кусочки шашлыка, украшают половинками абрикосов, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.



Шашлык из свинины с кефиром

Свинина – 1000 г, кефир – 500 мл, лимон – 1 шт., базилик – 1 пучок, перец душистый горошком – 5 шт., соль по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, вымытый и измельченный базилик и вливают кефир. Маринуют в течение 3–4 ч, затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и нарезают кружочками.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.



Шашлык из свинины со сливовым вином

Свинина – 1000 г, вино сливовое китайское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 мл, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4–6 ч.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.



Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе

Мясо кабана (или свинина) – 1000 г, рис – 150 г, желе из красной смородины – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, лист лавровый – 2–3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, кладут в эмалированную емкость, добавляют лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.



Шашлык «Ароматный»

Свинина (шейка) – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 60 мл, масло растительное – 50 мл, корица – 3 г, чеснок – 3 зубчика, тимьян и розмарин – по 2 веточки, гвоздика – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость.

Добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук и чеснок, уксус, растительное масло, вымытые листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, соль и перец. Мясо выдерживают в маринаде в прохладном месте 6–8 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Лимон моют и режут ломтиками.

Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.



Шашлык из свинины с пивом и картофелем

Свинина – 1000 г, картофель – 500 г, пиво светлое – 500 мл, масло топленое – 100 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1–2 ч.

Картофель чистят, моют, нарезают соломкой, солят и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из жареного картофеля.



Шашлык из свинины с мадерой

Свинина – 500 г, мадера – 100 мл, масло растительное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень сельдерея – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют мадеру, соль и перец. Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5–6 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лимон и сельдерей моют.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.



Свинина по-русски

Свинина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, капуста квашеная – 300 г, брусника моченая – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают на 3–4 крупных продолговатых куска и маринуют в смеси из уксуса, соли, перца, очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука и измельченного лаврового листа в течение 2–3 ч.

Затем нанизывают куски на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык снимают с шампуров, нарезают толстыми кусками поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.



Шашлык из свинины со щавелем

Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, щавель – 200 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную миску.

Щавель моют, пропускают через мясорубку или измельчают в кухонном комбайне, добавляют белое вино, соль и перец. Кусочки свинины смешивают с полученной массой и маринуют 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины достают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.



Шашлык из свинины с сухофруктами

Свинина – 500 г, рис – 150 г, чернослив без косточек – 100 г, курага – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч. Чернослив и курагу моют, кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают кипятком так, чтобы он слегка покрыл сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30–40 мин, затем сливают воду. Рис перебирают, промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры попеременно с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят над раскаленными углями. Подают к столу с гарниром из отварного риса.



Шашлык из свинины с сыром

Свинина – 1000 г, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью из растительного масла, уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык периодически переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.



Шашлык из свинины с луком и паприкой

Свинина – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 50 мл, паприка молотая – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Кладут в неглубокую эмалированную емкость, посыпают очищенным, мытым и измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, солят. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2–3 ч.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.



Шашлык из свинины с апельсинами

Свинина – 500 г, лук-порей – 100 г, паприка молотая – 10 г, карри – 5 г, лимон – 1 шт., апельсин – 1 шт., цветки настурции (для украшения) – 3 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный сок и смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

Маринованные кусочки свинины насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытым и тонко нарезанным луком-пореем и вымытыми цветками настурции.



Шашлык из свинины с белыми грибами

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, грибы белые сухие – 150 г, лук репчатый – 200 г, сало свиное – 100 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сало режут кубиками. Помидоры моют и режут кружочками.

Лимон моют и выжимают из него сок. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и сбрызгивают лимонным соком.

Затем кусочки свинины нанизывают на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают кружочками помидоров и подают к столу.



Шашлык из свинины с рисом и карри

Свинина – 1000 г, шпик – 200 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, бульон мясной – 50 мл, карри – 5 г, паприка молотая – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм.

Шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шампуры попеременно со шпиком так, чтобы с обоих концов на шампуре были ломтики мяса.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис промывают и варят до готовности. На блюдо горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном, смешанным с карри и молотой паприкой. По краям выкладывают шашлык и подают к столу.



Шашлык из свинины с мочеными яблоками

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, яблоки моченые – 200 г, соус томатный – 100 г, зелень базилика – 4 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Моченые яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину. Лук чистят, моют и нарезают кольцами. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и солят.

Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, и жарят над раскаленными углями до готовности. Базилик моют.

Шампуры с шашлыком выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.



Шашлык из свинины с редисом

Свинина – 1000 г, редис – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 125 мл, лист лавровый – 4–5 шт., лимон – 1 шт., кресс-салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Мясо промывают, нарезают кусочками и кладут в эмалированную емкость, пересыпая измельченными лавровым листом, солью и перцем и перекладывая кольцами лука. Заливают винным уксусом, накрывают емкость крышкой и маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Лимон, кресс-салат и редис моют.

Маринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами лука и нарезанным кружочками лимоном. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают с кресс-салатом и нарезанным на половинки редисом.



Шашлык из свинины в красном вине

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, вино красное сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины и кладут в эмалированную емкость вперемежку с нарезанными кольцами репчатого лука. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину красным вином так, чтобы оно лишь чуть покрывало ее. Закрывают емкость крышкой и оставляют на 3–4 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом. Зелень моют.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа и украсив листиками базилика.



Шашлык из свинины на вертеле

Свинина (шейка) – 1500 г, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Свиную шейку промывают, обсушивают салфеткой и целиком вдоль надевают на шампур. Обмазывают мясо растительным маслом, посыпают солью и перцем и жарят над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. В процессе обжаривания мясо несколько раз обмазывают растительным маслом. Помидоры моют, целиком нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Зелень моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают ломтиками поперек волокон и укладывают на блюдо. К столу подают с гарниром из жареных помидоров, посыпав мелко нарезанным зеленым луком, петрушкой и базиликом.



Шашлык из молочного поросенка

Поросенок молочный – 1 шт., вино белое сухое – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Тушку молочного поросенка разрубают на порционные куски, промывают, складывают в эмалированную емкость, посыпают солью и перцем, заливают белым вином и маринуют 30–45 мин.

Затем куски поросенка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Лимон моют и нарезают дольками, петрушку моют.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и веточками петрушки и подают к столу.



Шашлык из паровой свинины

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 25 мл, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., зелень базилика – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают и нарезают тонкими ломтиками, укладывают в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, уксус, лавровый лист, гвоздику, перец, соль и перемешивают. Выдерживают мясо в приготовленном маринаде в течение 6–8 ч в холодном месте.

После этого емкость ставят в котел, наполненный горячей водой так, чтобы ее уровень был ниже края эмалированной емкости на два пальца. Котел плотно закрывают и ставят на 1–1,5 ч на умеренный огонь. Воду в котел подливают по мере выкипания. После этого мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Лимон моют и нарезают дольками. Базилик моют.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают дольками лимона и листиками базилика и подают к столу.



Шашлык из свинины с клюквенным соусом

Свинина – 1000 г, клюква – 200 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 20 г, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г и кладут в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, уксус, лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Клюкву моют, припускают в небольшом количестве воды, протирают через сито, добавляют сахар и перемешивают.

Готовый шашлык поливают клюквенным соусом и подают к столу.



Шашлык из свинины «Летний»

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, огурцы – 200 г, помидоры – 200 г, аджика – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и смазывают каждый смесью из аджики и растительного масла. Лук очищают и моют. Помидоры и огурцы моют. Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры попеременно с нарезанными кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из нарезанных кружочками огурцов и помидоров.



Шашлык из свинины с томатным соком

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, сок томатный – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, сахар – 15 г, зелень базилика – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г и складывают в эмалированную емкость. Смешивают томатный сок с винным уксусом, сахаром, солью и перцем и заливают полученной смесью свинину. Маринуют в течение 3–4 ч. Лук очищают и моют. Базилик моют.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры попеременно с нарезанными кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.



Каварма-кебаб из свинины

Свинина – 2500 г, жир свиной – 200 г, лук зеленый – 150 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, вода – 150 мл, вино белое сухое – 200 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Нежирную свинину промывают, нарезают тонкими ломтиками, жарят над раскаленными углями и затем выкладывают на тарелку. На растопленном свином жире жарят очищенный, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, солят, добавляют молотый перец, вливают воду, вино, вновь выкладывают на сковороду мясо и все тушат до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.

К столу кебаб подают с луковым соусом, вымытой зеленью петрушки, добавив немного острого перца. На гарнир можно приготовить жареный картофель или отварной рис.



Шашлык по-гуцульски

Свинина – 2000 г, картофель – 1000 г, вино белое сухое – 100 мл, лук репчатый – 500 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают кусочками весом по 30–40 г.

Картофель очищают, моют и нарезают кружочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры попеременно с картофелем и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают.

Завернутые таким образом шашлыки оборачивают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо в разогретые угли. Спустя 50–60 мин шашлык можно будет подавать к столу.



Шашлык охотничий из мяса кабана с кедровыми орехами

Мясо кабана – 1000 г, орехи кедровые очищенные – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо кабана промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, добавляют растертые кедровые орехи (150 г), уксус, соль и перец. Все перемешивают и оставляют на 3–4 ч в прохладном месте.

Затем кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, посыпают целыми кедровыми орехами и подают к столу.



Шашлык из мяса лося по-марийски

Мясо лося – 2000 г, маринад – 500 мл, шпик – 300 г, помидоры – 500 г, огурцы – 200 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, соль и перец по вкусу.

Мясо лося нарезают маленькими кусочками весом до 30 г и выдерживают в маринаде в течение 3 суток.

По истечении указанного срока маринад сливают, а мясо вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и шпиком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль и перец, после чего все тщательно перемешивают. Формуют из фарша шарики, нанизывают их на шампуры и жарят на мангале над раскаленными углями.

Зеленый лук, помидоры и огурцы моют.

Готовый шашлык подают к столу с гарниром из тонко нарезанных зеленого лука, огурцов и помидоров.



Мясо дикой козы на вертеле

Мясо дикой козы – 200 г, готовый маринад – 100 мл, сало свиное – 50 г, картофель – 1000 г, растительное масло – 200 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, промывают, выдерживают в течение 2–3 дней в холодном помещении. Маринованное мясо шпигуют маленькими кубиками свиного сала, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят до готовности.

Картофель очищают, моют, режут и жарят на растительном масле.

Готовое мясо нарезают на тонкие ломтики и подают с картофелем.



Шашлык из мяса зайца по-охотничьи

Зайчатина – 500 г, сало соленое – 200 г, лук репчатый – 70 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, листья ореха, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо молодого зайца промывают, нарезают крупными кусками, солят и посыпают перцем. Репчатый лук очищают, моют, нарезают ломтиками и смешивают с мясом. Все тщательно перемешивают и добавляют растительное масло. После этого тонкими ломтиками нарезают сало.

На приготовленные заранее шампуры нанизывают попеременно кусочки зайчатины, лук и сало. Жарят шашлык над раскаленными углями с сильным жаром (без пламени), периодически поливая мясо растительным маслом.

Готовый шашлык выкладывают, не снимая с шампуров, на ореховые листья, добавляют вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, заворачивают в листья и выдерживают в течение 5–10 мин. К столу подают на листьях.

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.