

Шашлыки ♦ И ПЛОВЫ ♦



САЛАТЫ

УЗЛЕКИ

ПЛОВЫ

МАРИНАДЫ

РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

Анастасия Геннадьевна Красичкова
Шашлыки и пловы
Серия «Кулинария»

<http://litres.ru>
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164552

Аннотация

Существует множество рецептов шашлыков и пловов, отличающихся друг от друга как разнообразием используемых продуктов, так и способами приготовления. Настоящее издание содержит наиболее известные и интересные из них, а также рецепты маринадов и соусов к мясу, птице и рыбе. Отдельный раздел книги посвящен описанию приправ и пряностей, используемых при приготовлении шашлыков и пловов.

Содержание

Введение	4
Шашлыки	5
Конец ознакомительного фрагмента.	54

Анастасия Геннадьевна Красичкова

Шашлыки и пловы

Введение

Шашлыки и пловы по праву занимают достойное место в кухне различных стран: Азербайджана, Армении, Грузии, Ирана, Казахстана, Киргизии, Турции, Таджикистана, Туркмении, Узбекистана и т. д. Не является исключением и Россия, где эти блюда давно стали любимыми и вошли как в повседневное, так и в праздничное меню.

В данной книге приведены национальные рецепты приготовления шашлыков и пловов, ставшие классикой кулинарии, а также современные оригинальные блюда, отличающиеся своеобразным вкусом и ароматом. Широко представлены вегетарианские шашлыки и пловы с использованием овощей и фруктов, которые по достоинству смогут оценить приверженцы здорового питания.

Для приготовления шашлыков и пловов можно использовать различные сорта мяса, птицы, рыбы, дичи и морепродуктов, что делает их доступными для любой семьи и дает возможность подавать их к столу на протяжении всего года.

Описанные в рецептах способы термической обработки (жаренье на углях и на решетке, запекание в духовке и СВЧ-печи, запекание в золе, приготовление на пару) позволяют подчеркнуть вкус продуктов и сохранить содержащиеся в них питательные вещества.

Разнообразные специи, приправы и пряные травы, широко используемые при приготовлении шашлыков и пловов, дают возможность готовить из одних и тех же ингредиентов блюда, отличающиеся друг от друга по вкусу. Маринады и соусы, рецепты которых даны в книге, делают их особенно вкусными.

Следует отметить, что буквальное следование рецепту вовсе не обязательно при приготовлении шашлыков и пловов. При отсутствии тех или иных компонентов можно смело заменять их, что дает простор фантазии и позволяет создавать на основе классических рецептов оригинальные блюда, которые станут визитной карточкой любой хозяйки.

В книге «Шашлыки и пловы» каждый сможет найти для себя любимое блюдо, а подробное описание поможет приготовить его правильно.

Шашлыки

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 веках – 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.

Готовят шашлык из корейки или задней ноги бараньей туши, печени, почек, почечной части. Также используют свинину, говяжью вырезку, телятину, мясо птицы, рыбу и различные овощи – лук, помидоры, баклажаны. Продукты для приготовления шашлыка должны быть свежими. Недопустимо использовать замороженные мясо или рыбу – в этом случае блюдо получится невкусным. Парное мясо также не подходит, а дичь следует перед употреблением выдержать в прохладном месте в течение 1-2 суток.

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.

Пока маринуется мясо, подготавливают угли. Лучше всего подходит для этого виноградная лоза, а за неимением ее древесина лиственных пород (кизил, вишня, береза, дуб). Не рекомендуется использовать дрова из ели или сосны, так как содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус. В последнее время в продаже можно встретить и готовые древесные угли, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка. Недопустимо готовить шашлык на открытом огне – угли должны хорошо прогореть, но при этом давать большое количество жара, достаточного для того, чтобы мясо быстро прожарилось.

Для жарки шашлыка используют мангал из листовой стали или очаг, сложенный из кирпичей или камней. Они могут иметь различные размеры, однако следует учитывать, что расстояние между углями и мясом должно быть не менее 5-7 и не более 15 см.

Маринованное мясо или рыбу нанизывают на шампуры и готовят над углями в течение 10-15 мин (мясо) или 5-8 мин (рыбу), периодически переворачивая, чтобы продукты прожаривались равномерно.

Готовый шашлык должен иметь румяную корочку и при этом оставаться сочным внутри.

В последнее время получило распространение приготовление шашлыка на решетке, хотя этот способ более привычен для Европы и Америки. В этом случае подготовленные продукты выкладывают на смазанные растительным маслом прутья решетки и жарят над углями поочередно с обеих сторон.

В домашних условиях шашлык можно приготовить в электрошашлычнице, духовке, микроволновой печи или просто на сковороде. Способов приготовления множество, и каждый может выбрать для себя наиболее удобный. Вместо металлических шампуров в этом случае используют бамбуковые шпажки длиной 20-25 см, которые перед применением замачивают в воде на 1-1,5 ч.

К столу шашлык подают с гарниром из свежих овощей, вареного риса, картофеля фри и т. д. Хорошо сочетаются с ним различные кислые и острые соусы.



Шашлык из баранины по-охотничьи

Баранина – 500 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 100 г, помидоры – 200 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 молотым перцем, добавляют мелко нарезанный лук, а также уксус или чайную ложку лимонного сока и все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2-3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с луком, предварительно нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями примерно в течение 15-20 мин, периодически поворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Если жаровни нет, то шашлык можно поджарить и обычным способом – на сковороде.

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

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 250 г каждый. Почки также промывают и разрезают пополам.

Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2-3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на металлический вертел, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени. Во время жаренья вертел необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно. При отсутствии жаровни шашлык можно поджарить и на сковороде.

Готовый шашлык снимают с вертела и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и мелко нарубленной зеленью петрушки. Отдельно подают томатный соус или кетчуп.

Шашлык по-карски с соусом ткемали

Баранина – 1500 г, почки – 1 шт., помидоры – 50 г, сало баранье – 50 г, лук репчатый и зеленый – 100 г, уксус – 25 мл, барбарис сушеный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, соус ткемали – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо и почки промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, солят, перчат и ставят в холодное место на 2-3 ч. Маринованное мясо нанизывают на шпажки, с одного конца надевают очищенную от пленки баранью почку, а с другого – некрупный помидор. Смазывают мясо топленным курдючным салом и жарят над углями в электрогриле.

При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают со шпажек, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Шашлык по-карски с водкой

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидор – 1 шт., 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 (заднюю ногу) нарезают кусками диаметром 100—150 мм и толщиной 30-40 мм, солят, посыпают перцем, мелко нарезанными репчатым луком и зеленью.

Затем складывают в неокисляющуюся емкость, поливают водкой (или коньяком), перемешивают, уплотняют и оставляют на 6-8 ч на холоде.

По истечении времени куски баранины нанизывают на шпажки вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят на вертеле, периодически переворачивая. После того как мясо поджарится 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 гарнируют нашинкованным репчатым и зеленым луком, а также ломтиками помидора и веточками петрушки и кинзы.

При приготовлении мясных блюд с использованием спиртных напитков следует помнить о том, что в такой маринад не следует добавлять уксус или лимонный сок.

Шашлык из баранины по-кавказски

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

Куски баранины нарезают кубиками весом 30-40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус или лимонный сок, перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4-6 ч.

По истечении указанного выше срока куски мяса вперемежку с кружочками репчатого лука нанизывают на металлические шпажки, смазывают растопленным курдючным салом и жарят над горящими углями или в электрогриле.

Готовые кусочки шашлыка снимают со шпажек и укладывают на блюдо, затем гарнируют сырым нашинкованным репчатым луком, дольками помидоров и лимона и украшают сверху перьями зеленого лука.

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

Шашлык из баранины «Туристский»

Баранина (мякоть) – 1000 г, лук репчатый – 500 г, помидоры – 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, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с измельченным репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15-20 мин. На приготовленные шампуры нанизывают вперемежку замаринованное мясо, нарезанный тонкими кольцами лук и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив рубленой зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

Шашлык из баранины с минеральной водой или томатным соком

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 500 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 15 г. Лук шинкуют 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, складывают ее в эмалированную кастрюлю,

накрывают марлей, придавливают сверху грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч.

После этого нанизывают замаринованное мясо попеременно с кусочками сала на шпажки.

Шашлык жарят над тлеющими углями: сначала с одной стороны, а затем с другой, до выделения сока и образования румяной корочки. В случае стекания талого жира и образования пламени угли необходимо сбрызгивать водой, смешанной с уксусом.

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

Шашлык из свинины или кабанины

Свинина (кабанина) – 1500 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, лук репчатый и зеленый – по 50 г, помидоры – 2 шт., лимон – 1 шт., гарнир (отварной рис) – 150 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать мясо молодого кабанчика. При этом мясо не должно быть мороженым. А степень свежести можно определить, нажав пальцем на мякоть, – образовавшаяся вмятина должна быстро выровняться.

Лучше всего подойдет свиной бок, та сторона туши, которая при разрубе осталась с позвоночником, с удаленным тонким и толстым краями и концами ребер.

С оставшейся части тушки срезают сало и разрезают ее вдоль ребра, получая куски серповидной формы весом около 500 г. Причем со стороны позвонка при правильном разрубе должно остаться два остистых отростка.

В крайнем случае для приготовления такого шашлыка можно использовать также вырезку или антрекот, нарезанные кусками весом 150—200 г. Самым главным условием является следующее: мясо должно быть светлым. Темное мясо после обработки станет сухим и жестким. Готовят этот шашлык так же, как и шашлык по-кавказски: подготовленное мясо сбрызгивают уксусом, солят, перчат и маринуют в течение 3-4 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над углями. К столу подают с рассыпчатым рисом и поджаренным луком или без риса с сырым репчатым и зеленым луком, дольками помидоров и лимона.

Шашлык по-индонезийски под соусом чили с арахисом

Баранина от филейной части – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соевый соус – 60 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал оелек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахарный песок – 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. Баранину нарезают полосками, нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало $\frac{3}{4}$ их длины. Укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

Смешивают часть чеснока (предварительно 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 того чтобы приготовить соус чили с арахисом, арахис измельчают в кухонном комбайне.

Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и чеснок, после чего пассеруют на среднем огне в течение 3-4 мин до прозрачности. После этого в поджарку добавляют самбал оелек, сахарный песок, оставшийся сладкий 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. Перед подачей к столу соус охлаждают, солят и посыпают перцем.

Шашлык из баранины с картофелем

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

Баранину нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают специальным молоточком, солят и посыпают перцем. После этого на шампуры нанизывают попеременно 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.

Шашлык из баранины с рисом

Баранина – 1600 г, лук репчатый – 300 г, рис – 150 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 50 г, уксус (3%-ный) – 20 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину нарезают кусочками и маринуют так же, как для шашлыка по-кавказски. Жарят попеременно с репчатым луком над углями или в электрогриле.

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

Готовый шашлык снимают со шпажек и выкладывают на блюдо с рассыпчатым рисом. Сверху украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

Шашлык из говядины, жаренный на вертеле

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый и зеленый – по 50 г, масло сливочное – 10 г, уксус (3%-ный) – 10 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.

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 зеленым луком и зеленью.

Шашлык из говядины с рисом

Говядина – 1600 г, шпик – 400 г, сало свиное топленое – 200 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, сок мясной – 50 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядина нарезают кусочками весом 20-25 г и отбивают до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками (толщиной 2-3 мм) размером примерно 50 x 50 мм.

Затем приготовленное мясо нанизывают на шпажки попеременно со шпиком так, чтобы с обоих концов на шпажках были ломтики мяса. Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с растопленным свиным салом.

Рис промывают и варят до готовности.

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

На кашу сверху укладывают готовый шашлык, а на него – кольца репчатого лука, обжаренного во фритюре.

Кебаб (шашлык по-азербайджански)

Баранина молодая – 2500 г, лук зеленый с головками, чеснок с зелеными перьями, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, пряности, соль и перец по вкусу.

Молодую баранину рубят на кусочки с косточками и хрящами и маринуют в течение 3 ч с нарезанным колечками луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо нанизывают на шампуры, отряхнув от соли, пряностей и лука, 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.

Тас-кебаб

Вырезка говяжья – 500 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, масло топленое – 30 г, сумак – 10 г, корица и гвоздика молотые – по 5 г, соль по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, тушат до готовности с пассерованными на масле луком, корицей и гвоздикой. Рис промывают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают двумя стаканами воды, варят до готовности. Готовый рис откидывают на сито и смешивают с мясом.

Готовый тас-кебаб выкладывают в глубокую тарелку, поливают соусом, в котором тушилось мясо, посыпают сумак.

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 молодой баранины рубят на 5-6 кусков вместе с реберными косточками. Затем солят, посыпают перцем и нанизывают на шпажки. При нанизывании необходимо следить за тем, чтобы ребра были обращены в одну сторону. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени.

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

Кебаб, запеченный в фольге

Баранина – 1000 г, сало нутряное – 100 г, лук зеленый, зелень петрушки, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть баранины отделяют от костей и нарезают ее кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную жиром. Запекают кебаб в разогретой духовке в течение 10-15 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

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 кусочек, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г, паприка сладкая – 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 г, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Нарезают его небольшими кусочками, добавляют мелко нарезанный лук, 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, чесноком, солью, водой, сметаной и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы.

К столу кюфта-кебаб подают с кунжутной заправкой и предварительно поджаренными помидорами, разрезанными на половинки.

Хазани хоровац

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

Баранину нарезают кусочками примерно по 40-50 г, укладывают их в кастрюлю с топленным маслом, посыпают солью и перцем, после чего жарят до полуготовности. В сковороду добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и продолжают жарить еще 5 мин. После этого вливают свежий гранатовый сок и перемешивают.

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

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 очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками весом 25-30 г, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым 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 древесными углями, периодически переворачивая.

Длинный мцвади

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

Говяжью вырезку очищают от пленок 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 готовят помидоры.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают, как колбасу, поперек волокон, с небольшим скосом, 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.

Мцвади в баклажанах

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

Баранину (корейку или заднюю часть) нарезают кусками. Баклажаны надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего баклажаны нанизывают на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины.

После этого жарят баклажаны над углями, вращая вертел так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазать растительным маслом.

Шашлык из говядины с артишоками

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

Смешивают вино, растительное масло, кетчуп, соль и перец. Мясо нарезают небольшими кусочками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин. После этого замаринованную говядину нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным кольцами сладким перцем и разрезанными пополам кукурузными початками. Жарят шашлык на раскаленных углях до готовности. Отдельно готовят артишоки. Для этого овощи моют, разрезают пополам, обе половинки заполняют кетчупом, после чего слегка жарят на сковороде в растительном масле.

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

Шашлык из говядины с хлебом

Говядина – 500 г, шпик копченый – 100 г, лук репчатый – 50 г, хлеб ржаной – 100 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 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 измельченной зеленью укропа.

Шашлык из говяжьего фарша с кабачками и булочкой

Говяжий фарш – 600 г, кабачки (цуккини) – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 г, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в воде или молоке булочку, обжаренный на оливковом масле репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формируют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки нарезают крупными дольками, а сладкий перец – кольцами. На приготовленные шампуры нанизывают попеременно колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят шашлык над раскаленными углями до полной готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из говяжьего фарша с побегами бамбука

Фарш говяжий – 500 г, побеги бамбука (консервированные) – 350 г, чеснок – 2 зубчика, хлебная крошка или панировочные сухари – 70 г, масло растительное – 70 г, соус томатный – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Побеги бамбука измельчают. Половину получившейся массы смешивают с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют толченый чеснок, массу из измельченной зелени, хлебную крошку (или панировочные сухари) и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формируют небольшие фрикадельки.

Фрикадельки слегка жарят на сковороде в кипящем растительном масле, а затем доводят до полной готовности, нанизав на шпажки и прожарив над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, полив неострым томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

Шашлык «Ала-Тоо»

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, столовый (3%-ный) уксус – 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, нарезанный кольцами, сахар и все тщательно перемешивают. После этого ставят на холод на 6-8 ч.

По прошествии этого времени куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу посыпают шашлык сахаром и украшают репчатым луком из маринада.

Шашлык любительский

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.

Корейку баранины нарезают кусочками весом 40-50 г, перемешивают с 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.

После этого мясо нанизывают на шпажки попеременно с ломтиками курдючного сала и жарят на раскаленных углях. Отдельно жарят помидоры, также нанизанные на шпажки.

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

Шашлык по-узбекски

Баранина – 1600 г, сало курдючное – 200 г, лук репчатый – 100 г, мука – 50 г, уксус, зелень петрушки – 1 пучок, семена аниса, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают кусочками весом 15-20 г, затем складывают их в эмалированную емкость, добавляют нашинкованный репчатый лук, уксус, анис, соль и перец красный молотый. Все перемешивают, уплотняют и ставят в холодное место на 4-6 ч.

После этого куски баранины нанизывают на шпажки попеременно с кружочками сырого репчатого лука. Посыпают их пшеничной мукой, затем на конец каждой шпажки насаживают по кусочку курдючного сала и жарят над раскаленными углями.

К столу подают на шпажках с нашинкованным репчатым луком и зеленью петрушки.

Шашлык степной

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

Мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и зелень 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 шпажки и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают измельченной зеленью петрушки.

Шашлык 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 нарезают кусочками весом 20-25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3-4 ч. После этого куски мяса нанизывают на шпажку и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу шашлык укладывают на тарелку и посыпают нашинкованным репчатым луком и зеленью петрушки.

Шашлык из почек

Почки бараньи – 1000 г, помидоры – 500 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, лук зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Предварительно промытые бараньи почки нарезают кусочками весом 20-30 г, посыпают солью и перцем. После этого нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями. Отдельно целиком жарят на шпажках помидоры.

Готовый шашлык снимают со шпажек, укладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают рубленым зеленым луком. К столу подают с жареными помидорами.

Шашлык по-кокандски

Баранина – 200 г, печень – 200 г, почки – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус виноградный – 30 мл, зерна 1 граната, зира – 10 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть окорочной части баранины, печень и почки промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают кусочками размером с грецкий орех. Затем посыпают их толченой зирой, смешанной с солью и перцем. Мясо без маринования нанизывают на специальный вилообразный трехрожковый металлический шампур с короткой деревянной ручкой. На один рожок надевают мясо, на другой – печень, на третий – почки.

Жарят над тлеющими древесными углями сначала с одной, а затем с другой стороны.

При подаче к столу мясо выкладывают на тарелку и украшают кольцами репчатого лука. Отдельно подают виноградный уксус и зерна граната.

Шашлык из почек под гранатовым соусом

Почки говяжьи – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 250 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Почки промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, нанизывают на шампуры попеременно с нарезанными кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Гранатовый сок смешивают с пропущенным через пресс чесноком, измельченной зеленью кинзы и красным молотым перцем.

К столу шашлык подают горячим, полив гранатовым соусом.

Шашлык в казане по-узбекски

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный – 20 мл, укроп или кинза – 1 пучок, перец красный стручковый острый – 1 шт. (или перец красный молотый – 10 г), соль по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и солят.

Репчатый лук нарезают кольцами, часть его перемешивают с мелко нарезанным укропом или кинзой, а часть сбрызгивают винным уксусом.

Мясо и луково-укропную смесь укладывают в казан слоями так, чтобы все продукты помещались не ниже середины казана или не достигали его верха на два пальца. В предпоследний слой сверху кладут стручок красного перца, разрезанный вдоль пополам, или посы-

пают мясо красным молотым перцем. Казанок плотно закрывают и ставят на очень слабый огонь примерно на 3 ч.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, отдельно подают маринованный лук.

Шашлык на пару

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 100 г, уксус виноградный – 25 мл, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Молодую баранину (окорок, грудинка) нарезают тонкими ломтиками. Ребра рубят на небольшие кусочки. Затем все укладывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, уксус, лавровые листья, перец, соль и перемешивают. Выдерживают мясо в приготовленном маринаде в течение 6-12 ч в холодном месте.

После этого емкость ставят в котел, заполненный горячей водой, так чтобы уровень воды не достигал края эмалированной емкости на два пальца. Котел плотно закрывают и ставят на 2-3 ч на умеренный огонь. При этом необходимо следить за тем, чтобы вода не выкипела раньше, чем шашлык будет готов.

Шашлык по-казахски

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

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 (15-20 г каждый), надевают их на шпажки и жарят до готовности над раскаленными углями в мангале. Периодически сбрызгивают мясо раствором соли, смешанной с перцем.

При подаче к столу посыпают шашлык тонко нарезанными кольцами репчатого лука.

Бастурма по-казахски

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.

Баранину (корейка или задняя нога) промывают, очищают от пленок и нарезают из расчета по два кусочка на порцию в виде широкой ленты. Мясо слегка отбивают, солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный тонкими кольцами лук, заливают уксусом и ставят в холодное место на 3-4 ч.

По истечении назначенного срока на середину маринованного мяса укладывают нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо. После этого мясо сворачивают в виде колбаски. Нанизывают на шпажки 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 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 сушеный базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а также репчатый лук, нарезан-

ный кольцами, и дольки помидоров. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4-5 ч.

Промаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).



Шашлык из свинины в белом вине

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

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму, желательно оставить немного косточек). Лук очищают и нарезают кольцами. Затем приготавливают 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 истечении срока мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

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

Шашлык говяжий по-сибирски

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

Мясо промывают, очищают от пленок и сухожилий и затем нарезают кусочками размером со спичечный коробок. На дно подготовленной емкости насыпают 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 так далее. Последним слоем должен быть луковый. На него сверху кладут оставшиеся лавровые листья и заливают продукты 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 юшку, убирают верхний слой лавровых листьев, 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 с гарниром из отварного картофеля и салата из огурцов и помидоров.

Шашлык 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.

Мякоть задней ноги баранины нарезают кусочками весом 30-40 г. Выдерживают мясо в течение 3-4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченных в порошок лавровых листьев и мелко нарезанного репчатого лука. Подготовленные кусочки мяса нанизывают на вертел, помещая между ними нарезанный шпик или жирную ветчину. Жарят мясо в мангале над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса.

Лицап (шашлык по-адыгейски)

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

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 40-60 г, отбивают их молоточком, нанизывают на шампур и жарят над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать шампур и поливать мясо раствором соли, смешанным с чесноком и перцем.

После этого мясо перекладывают в кастрюлю, вливают немного бульона и тушат до полной готовности. К столу подают с крутой кашей.

Шашлык по-гуцульски

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

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают квадратными кусочками весом 30-40 г. Картофель очищают от кожуры и нарезают кружочками, а лук – кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры попеременно с ломтиками картофеля 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 из мяса лоса по-марийски

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

Мясо лоса 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 репчатым луком и шпиком пропускают дважды через мясорубку. В полученную массу добавляют соль и перец, после чего все тщательно перемешивают. Формуют из фарша шарики, нанизывают их на шпажку и жарят на мангале над раскаленными углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из зеленого и нарезанного тонкими кольцами репчатого лука, огурцов и помидоров.

Шашлык «Ужин в степи»

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

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

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки, кинзы и базилика.

Шашлык из баранины и ливера

Баранина – 500 г, печень – 100 г, почки – 50 г, сердце – 50 г, сало курдючное – 50 г, лук репчатый – 100 г, сок гранатовый – 30 г, барбарис – 20 г, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Баранину, печень, почки и сердце тщательно промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока граната и мелко нарезанного репчатого лука с добавлением соли и молотого перца.

Выдерживают мясо в маринаде в течение 20-30 мин, поставив в холодное место.

Замаринованные кусочки баранины, печени, почек, сердца и курдючного сала нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав барбарисом и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Шашлык из зайчатины по-охотничьи

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

Мясо молодого зайца нарезают крупными кусками, солят и посыпают перцем. Репчатый лук нарезают ломтиками и смешивают с мясом. Все тщательно перемешивают и заливают растительным маслом. После этого тонкими ломтиками нарезают сало.

На приготовленные заранее деревянные шпажки 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 со шпажек, на ореховые листья, добавляют мелко нарезанный лук, оборачивают листьями и выдерживают в течение 5-10 мин. К столу подают на листьях.

Шашлык по-африкански

Баранина – 500 г, шпик – 200 г, молоко – 500 мл, уксус (10%-ный) – 300 мл, масло оливковое – 30 мл, тимьян – 10 г, банан – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

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

Замаринованные кусочки баранины заворачивают в полоски шпика, нанизывают на шпажки 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 со шпажек и украсив жареными бананами.

Шашлык из молодой баранины с грибами по-охотничьи

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

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

Сладкий перец очищают от плодоножки и семян и нарезают тонкими кольцами.

Все продукты нанизывают на вертел попеременно. 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 листья бука, а на них – готовый шашлык. Все оборачивают салфеткой и выдерживают 5-6 мин, а затем подают к столу.

Шашлык по-казахски в уксусном маринаде

Баранина – 500 г, лук репчатый – 250 г, уксус (10%-ный) – 50 мл, сахар – 5 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Мясо хорошо промывают, очищают от пленки и нарезают небольшими кусочками. Укладывают в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем, вливают уксус, добавляют сахар и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5-10 ч.

Замаринованные кусочки 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-ассорти

Свинина, говядина, телятина – по 1000 г, сало копченое – 300 г, жир – 200 г, лук репчатый – 200 г, рис – 150 г, вино белое сухое – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусками толщиной 1-1,5 см, отбивают деревянным молотком, солят и нарезают квадратиками размером 3 х 3 см. Копченое сало также нарезают кусочками, а репчатый лук – тонкими кольцами. Все продукты нанизывают попеременно (кусочек сала, кусочек говядины, кружок лука, кусочек сала, кусочек телятины, кружок лука, кусочек сала, кусочек свинины, кружок лука и так далее) на шпажку.

В сковороде растапливают жир, жарят шашлык со всех сторон, посыпают перцем, заливают вином и тушат до полной готовности под плотно закрытой крышкой.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

При подаче к столу шашлык поливают вином и гарнируют отварным рисом.

Шашлык по-чабански

Желудок молодого барана – 1 шт., баранина – 300 г, чеснок – 2 зубчика, тмин – 10 г, соль по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. В предварительно очищенный и хорошо промытый желудок молодого барана укладывают кусочки мяса, добавляют соль, чеснок и тмин. Желудок зашивают прочной кулинарной нитью и закрывают в костровую яму. Держат в золе в течение 24 ч.

Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

Телятина – 1500 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 150 г, жир – 20 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Мякоть телятины нарезают мелкими кусочками, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, измельченные помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и жир. Все тщательно перемешивают и ставят в холодное место на 1-2 ч.

Смесь выкладывают на смазанную маслом плотную бумагу (желательно использовать специальную бумагу для выпечки или пергамент), заворачивают в виде пакета, оборачивают

фольгой и обвязывают ниткой. Пакет укладывают на противень или сковороду и запекают в умеренно горячем духовом шкафу в течение 40-50 мин.

Шашлык «Северный»

Оленина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, жир – 200 г, коньяк – 100 мл, перец стручковый горький – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Для соуса: сок томатный – 200 г, чеснок – 50 г, лук зеленый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть оленины нарезают кусочками весом 30-40 г, выдерживают в маринаде в течение 10-12 ч. Для приготовления маринада используют нашинкованный репчатый лук, измельченный горький стручковый перец, нарезанную зелень петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо нанизывают на шпажки и жарят на сковороде в хорошо разогретом жире.

К столу шашлык подают с соусом. Для приготовления соуса томатный сок заправляют толченым чесноком, перцем, измельченной зеленью петрушки и укропа, мелко нарезанным зеленым луком и солью.

Люля-кебаб с зеленью

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус (3%-ный) – 25 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

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

В полученную смесь добавляют уксус (или сок лимона), соль, перец и все тщательно перемешивают. Массу помещают в холодное место и выдерживают в течение 1-2 ч.

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

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.

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 в виде колбасок, нанизывают их на шпажки и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, поливают уксусом.

Кебаби в лаваше

Свинина – 500 г, баранина – 300 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формируют колбаски. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Затем снимают кебаби с шампуров, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

Козон дулма по-ташкентски

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

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

Массу хорошо перемешивают и затем формируют шарики (из расчета 6 шт. на порцию), после чего нанизывают их на деревянную шпажку и жарят во фритюре в течение 8-10 мин.

К столу шашлык подают с гарниром из свежих помидоров, огурцов и маринованного лука.

Коволаки по-армянски

Баранина – 500 г, масло растительное – 70 г, лук репчатый – 50 г, мука пшеничная – 20 г, яйцо сырое – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Для соуса: бульон мясной – 300 г, лук репчатый – 100 г, паста томатная – 50 г, масло сливочное – 30 г, мука пшеничная – 20 г, уксус виноградный – 5 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок, промывают и пропускают через мясорубку. Добавляют яйцо, растительное масло, мелко нарезанный лук, немного муки и перца. Все тщательно перемешивают и из фарша делают шарики величиной с грецкий орех. Панируют их в муке и обжаривают в кипящем растительном масле.

Коволаки подают к столу с соусом. Для его приготовления в бульон добавляют мелко нарезанный репчатый лук, пассерованный в растительном масле, томатную пасту, муку, сливочное масло, виноградный уксус, перец, соль, измельченную зелень петрушки и базилика. Все тщательно перемешивают и варят на медленном огне в течение 10 мин.

Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы

Мясо – 2000 г, лук репчатый и зеленый – 200 г, огурцы, помидоры (свежие или соленые) – 200 г, масло оливковое или жир свиной – 50 г, соус ткемали или кетчуп.

Для маринада: вода – 100 мл, уксус винный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, сахар – 30 г, перец черный душистый – 2-3 горошины, лист лавровый – 3-4 шт., чеснок – 1 головка, соль по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом 30-40 г и маринуют на холоде в течение 10-12 ч. Для маринада уксус разводят холодной кипяченой водой в соотношении 1:1, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченый душистый перец и лавровый лист.

Мясо нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая мясные кусочки оливковым маслом или свиным жиром.

К столу шашлык подают с репчатым и зеленым луком, помидорами, огурцами. Отдельно подают соус ткемали или кетчуп.

Шашлык из печени с томатным соусом

Печень – 500 г, сало курдючное или шпик – 300 г, лук репчатый – 200 г, соус томатный «Кубанский» – 150 г, сало топленое (для обжаривания лука) – 50 г, каша рисовая – 250 г, соль и перец по вкусу.

Этот шашлык очень нежный и готовится достаточно быстро. Баранью, телячью или свиную печень очищают от пленки, промывают, нарезают кубиками толщиной не более 15-20 мм, нанизывают их на шпажки попеременно с ломтиками бараньего курдючного сала или свиного шпика, нарезанными так же, как и печень, но вдвое толще, и жарят над раскаленными углями.

За 2-3 мин до готовности поливают шашлык крепким раствором соли (из расчета 10 г соли на 100 мл воды) и густо посыпают перцем. Солить печень до жаренья не рекомендуется, так как в этом случае она может получиться жесткой.

К столу шашлык подают с рассыпчатой рисовой кашей и жареным луком или с сырым репчатым и зеленым луком, огурцами и помидорами. Отдельно подают томатный соус.

Цзянь янь жоучуань (шашлык по-пекински на сковороде или на углях)

Баранина (свинина или говядина) – 1000 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное (для жаренья на сковороде) – 150 мл, помидоры – 50 г, яблоки – 50 г, соус соевый – 25 г, крахмал – 15 г, глутаминат натрия – 1 г, вино шаосиньское (херес или коньяк, разведенные водой в соотношении 1: 1) – 25 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

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

Ломтики баранины укладывают в емкость, добавляют нарезанные лук, яблоки и помидоры. В полученную смесь вливают соус, вино, добавляют соль, глутаминат натрия и молотый перец. Еще раз все хорошо перемешивают и маринуют в смеси из взбитого яйца и крахмала.

После истечения срока маринования на короткие шампуры нанизывают попеременно ломтики лука, баранины и сладкого перца. В том случае, если шашлык жарится на сковороде, шампур должен быть полностью унизан продуктами.

Жарят шашлык на раскаленных углях без пламени или на сковороде в предварительно разогретом масле.

Шашлык особый

Телятина – 500 г, свинина – 500 г, соль и перец по вкусу.

Для гарнира: помидоры – 1000 г, брынза – 300 г, лук репчатый – 250 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Для приготовления шашлыка лучше взять мякоть и вырезку телятины и свинины. Мясо промывают, нарезают кубиками размером 3 х 3 см, после чего нанизывают их на вертел,

чередую телятину и свинину, а затем быстро жарят на решетке над раскаленными углями. После этого солят и посыпают перцем.

Из целых помидоров с помощью чайной ложки вынимают мякоть и начиняют их измельченным репчатым луком и брынзой, затем солят, посыпают перцем и прогревают в духовом шкафу в течение 5-7 мин.

После этого начинку вынимают из помидоров, взбивают ее с сырым яйцом. Затем вновь заполняют ею помидоры, при этом положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и запекают в духовке до образования румяной корочки.

К столу шашлык подают горячим вместе с фаршированными помидорами.

Шашлык с помидорами

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 репчатый лук, нарезанный кольцами, и дольки свежих помидоров. 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 смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

Шашлык из мясного фарша «Королевский»

Свинина – 500 г, говядина – 500 г, хлеб пшеничный – 400 г, орехи грецкие – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Свинину и говядину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают.

В воде или молоке размачивают половину нарезанного маленькими ломтиками пшеничного хлеба. В хлебную кашу добавляют натертый на мелкой терке лимон, предварительно отжав сок. Лимонный сок смешивают с толченым чесноком и орехами, заправляют смесь растительным маслом, смешивают с размоченным хлебом. Полученную массу солят, посыпают перцем, добавляют пряности и хорошо перемешивают.

Размачивают в воде или молоке оставшийся хлеб. Кусочки хлеба вынимают, слегка отжимают и перемешивают до получения однородной массы. После этого хлеб смешивают с яйцом, мясным фаршем, мелко нарубленным луком и лимонной цедрой. Все тщательно перемешивают и затем полученную смесь солят, посыпают перцем, пряностями и вновь перемешивают.

Из приготовленного фарша формируют фрикадельки. Нанизывают их на шпажки и жарят сначала на гриле (10 мин), а затем над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Отдельно можно подать майонез или неострый томатный соус.

Шашлык из телятины с шампиньонами

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

Мясо хорошо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего складывают в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с нарезанным тонкими кольцами луком, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч. Грибы моют и очищают.

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 телячьей печени в лимонном маринаде

Печень телячья – 500 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, листья мяты перечной сушеные – 5 г, лимон – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Предварительно промытую печень нарезают небольшими кусочками. Измельченные в порошок листья мяты смешивают с толченым чесноком, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Все перемешивают и заливают лимонным соком и слегка подогретым растительным маслом. В маринад кладут кусочки мяса. Затем полученную массу солят, перчат и ставят в холодное место на 15-20 мин.

Замаринованную печень нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу подают, сняв со шпажек и украсив нарезанным тонкими кружочками лимоном и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из печени в винном маринаде

Печень говяжья или телячья – 500 г, вино сухое белое – 200 мл, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Вино смешивают с лимонным соком, растительным маслом и мелко нарубленным репчатым луком.

Полученную смесь солят и добавляют перец. В маринад кладут нарезанную крупными кусками печень, ставят на холод и выдерживают в маринаде в течение 12-24 ч.

Замаринованные кусочки печени нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают, сняв со шпажек и украсив измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из бараньей печени и сала

Сало баранье – 600 г, печень баранья – 300 г, бульон из баранины – 20 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и пряности по вкусу.

Баранье сало нарезают нетолстыми пластинками. На них укладывают так же нарезанную печень, после чего солят, посыпают перцем и пряностями, слегка сбрызгивают бульоном и заворачивают в виде рулетика. Мясные рулетики нанизывают на шампуры и жарят со всех сторон над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа и украсив веточками петрушки.

Шашлык из говяжьей печени или почек

Печень говяжья (или почки) – 500 г, сало копченое или соленое – 700 г, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, зерна граната для украшения, соус томатный неострый, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Печень (почки) хорошо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем, после чего шпигуют чесноком и заворачивают каждый из кусочков в нарезанное тонкими пластинками сало. Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив зернами граната и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подают неострый томатный соус.

Чоп-кебаб

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

Мякоть задней ноги барана нарезают кусочками. Свежие кабачки очищают от кожуры, нарезают кружочками и солят. Нанизывают на вертел, чередуя мясо и кабачки, после чего жарят в масле на сковороде до полуготовности. После того как мясо и кабачки остынут, посыпают их перцем, смачивают во взбитых яйцах и вновь поджаривают.

К столу подают горячими с гарниром из жареного картофеля.

Шоп-кебаб по-пловдивски

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 (заднюю ногу) нарезают кусочками и кладут в глиняную емкость или сковороду. Добавляют мелко нарезанный репчатый лук, измельченный болгарский перец, сливочное масло, все перемешивают и запекают в духовом шкафу. Затем солят, посыпают молотым перцем, вливают немного воды и тушат мясо до полной готовности в духовке. Затем вынимают, заливают готовый шоп-кебаб кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и солью, и запекают в духовке до образования аппетитной румяной корочки.

Молочный кебаб по-болгарски

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

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 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 20 мин.

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

К столу кебаб подают, посыпав корицей.

Стомна-кебаб из баранины

Баранина – 500 г, лук зеленый – 300 г, вода – 125 мл, масло сливочное – 70 г, мука пшеничная – 20 г, перец острый стручковый – 3 шт., мята, зелень петрушки, чабрец – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Для теста: мука пшеничная – 30 г, яйцо – 1 шт.

Для приготовления этого оригинального блюда берут небольшой глиняный кувшин (по-болгарски – стомна) или горшок с узким горлышком. Мякоть баранины от задней ноги нарезают небольшими кусочками, добавляют крупно нарезанный зеленый лук, мяту, измельченную зелень петрушки, несколько веточек чабреца, стручки острого перца, черный и красный молотый перец, соль, муку и сливочное масло.

Все ингредиенты тщательно перемешивают, полученную массу перекладывают в кувшин или горшок, вливают воду и замазывают горлышко тестом, приготовленным из муки и воды. После этого емкость ставят в духовку и запекают кебаб в течение 2 ч.

Это блюдо можно также приготовить на природе, на горячих углях.

Каварма-кебаб из свинины (по-болгарски)

Свинина – 2500 г, сало свиное – 200 г, лук зеленый – 150 г, вода – 150 мл, вино белое сухое – 200 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Нежирную свинину промывают, нарезают тонкими ломтиками, жарят на растопленном свином сале и затем выкладывают на тарелку. В оставшемся жире жарят мелко нарезанный зеленый лук, солят, добавляют молотый перец, вливают немного воды, белое вино, вновь выкладывают на сковороду мясо и все тушат до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.

К столу кебаб подают с мелко нарубленным репчатым луком и зеленью петрушки, добавив немного острого перца. На гарнир подойдет жареный картофель или отварной рис.

Кебаб из телятины (или баранины)

Телятина (или 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) – по вкусу, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть телятины (или баранины) нарезают кусочками, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук, перец красный молотый, острый стручковый 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.

Бастурма из говядины по-грузински

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.

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками весом 20-30 г, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем,

нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровые листья, измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2-3 суток.

Замаринованное мясо нанизывают на вертел и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически переворачивая вертел.

К столу подают либо отдельно, либо с нарезанным тонкими кольцами репчатым луком. При этом предварительно лук необходимо густо посыпать солью, помять руками и перед подачей к столу слегка сбрызнуть уксусом.

Шашлык из телячьего сердца по-перуански

Сердце телячье – 500 г, перец зеленый сладкий – 200 г, масло растительное (лучше оливковое) – 150 мл, уксус (3%-ный) – 100 мл, лук репчатый – 70 г, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец красный острый – 2 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Телячье сердце разрезают пополам, хорошо промывают, удаляют прожилки и нарезают кубиками. Выдерживают в течение 24 ч в маринаде, приготовленном из толченого чеснока, мелко нарезанного сладкого и острого перца, соли и уксуса.

Замаринованное мясо надевают на шпажки и запекают на решетке или мангале. Готовый шашлык заливают соусом, для приготовления которого растирают с помощью деревянной ложки растительное масло, смешанное с соком лимона, уксусом, измельченным на терке луком и красным молотым перцем.

Шашлык-биточки по-восточному

Баранина – 1200 г, масло топленое – 100 г, лук репчатый – 70 г, яйца – 8 шт., зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины средней жирности пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В полученный фарш добавляют мелко нарезанный лук, перец, соль и все тщательно перемешивают.

Полученную массу делят на 12 частей, после чего из каждой формируют биточки. Жарят их с обеих сторон на решетке над раскаленными углями.

Затем биточки перекладывают в глубокую сковороду, заливают смесью из взбитых яиц и мелко нарезанной зелени, ставят в предварительно разогретый духовой шкаф и запекают биточки в течение 1 мин. К столу подают в сковороде.

Ломтики сердца и почек на шампуре

Почки телячьи – 300 г, сердце телячье – 300 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г.

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир. Затем все перечисленные выше субпродукты нарезают ломтиками толщиной 1,5-2 см, заливают вином и выдерживают в течение 30 мин в прохладном месте. После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур вперемежку с нарезанным толстыми кольцами луком и дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

Шиш-кебаб по-турецки

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

Мякоть баранины (заднюю ногу) нарезают кусочками весом 30-40 г, укладывают мясо в эмалированную емкость, поливают соком лимона, посыпают солью, перцем и выдерживают в маринаде в течение 2 ч.

После этого нанизывают кусочки баранины на вертел и жарят их над раскаленными углями.

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

Печень сайгака по-охотничьи

Печень сайгака – 500 г, соль.

Свежую печень сайгака промывают, нарезают кусками и насаживают на деревянные, предварительно ошкуренные и заостренные в виде ромба рожны (колы) длиной примерно 1 м.

На кусках печени делают надрезы, в которые засыпают соль. Рожны втыкают в землю около костра с наклоном так, чтобы куски мяса находились на расстоянии 30 см от пламени костра с подветренной стороны и печень не охватывалась дымом. Во время жаренья несколько раз поворачивают рожны с нанизанными на них кусками печени. По мере запекания срезают верхние поджаренные слои печени.

Шашлык «Сафари» по-южноафрикански

Мясо антилопы (можно заменить мясом косули) – 2000 г, молоко —

500 мл, шпик – 200 г, соус томатный острый – 150 г, уксус (3%-ный) – 150 мл, перец острый стручковый – 5 шт., лист лавровый – 4 шт., майоран и тимьян – по 2 веточки, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Мясо антилопы (заднюю ногу) нарезают кусочками весом 30-40 г, кладут в глиняный горшок, добавляют измельченные майоран и тимьян, мелко нарезанный стручковый острый перец, лавровые листья и соль. Заливают мясо молоком и уксусом, после чего выдерживают в холодном месте в течение

2 суток. После этого мясо вынимают и слегка отряхивают.

Каждый кусочек мяса заворачивают в тонкий ломтик шпика, нанизывают на вертел и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого и душистого перца.

Старинный рецепт шашлыка на вертеле

Баранина – 1500—2000 г, сыворотка молочная – 2000 мл, грибы (белые и боровики) – 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 – 1-2 шт., корень сельдерея или петрушки – 1 шт., пряная зелень – 1 пучок, зернышки кардамона и укропа, соль и специи по вкусу.

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

Готовое мясо нанизывают на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпок грибов, смазывают растительным маслом. Готовят над раскаленными углями. При жарке мясо поливают каждые 3-4 мин соком и вином. Под вертел ставят противень, а на угли кладут пучок полыни, чабреца и по 2-3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на вертел можно надеть свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.

Шашлык из молодой баранины с яблоками и сладким перцем

Молодая 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 нарезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец нарезают кольцами.

Нанизывают на вертел мясо, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая вертел, чтобы продукты не подгорели.

Шашлык по-сельски

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

Мякоть баранины нарезают кусками по 40-60 г, отбивают деревянным молотком, нанизывают на шампуры и жарят до румяной корочки, поворачивая шампуры и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем.

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.

Шашлык говяжий с ананасом

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

Ананас 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 ананаса.

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

Мясо хорошо промывают и нарезают кусочками размером около 2 см. Кусочки мяса укладывают в кастрюлю и, залив приготовленной смесью ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2-3 ч с 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.

Подготовленные шашлыки обмазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями 15-20 мин, постоянно поворачивая шампуры для равномерного запекания мяса.

После окончания жарки шашлыки солят, подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Стейк от огузка – 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 натертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

Со стейка удаляют лишний жир и жилы. Мясо нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками. Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около $\frac{3}{4}$ длины шампура. После этого укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

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.

Арахисовый соус готовят следующим образом. Ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки 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.

Рубленый шашлык

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 лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 ч в холодильник на нижнюю полку.

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

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

Филе свиное – 1000 г, ананас консервированный кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец сладкий 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 x 2 см.

Сок ананаса сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый и апельсиновый соки, 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 шашлыки в течение 15 мин над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Растирают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют

в сковороде. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в соусник и охлаждают.

Мясо дичи по-охотничьи

Дичь – 1000 г, сало свиное – 300 г, чеснок – 1 головка, ягоды можжевельные, соль и перец по вкусу.

Нарезанное кусками толщиной не более 10 см мясо лопаточной части (с костью) дичи тщательно промывают, очищают от пленок и сухожилий, шпигуют небольшими кусочками свиного сала и чеснока, предварительно посыпав надрезы для шпигования солью, смешанной с молотым перцем.

После этого куски мяса сверху также натирают солью, молотым перцем и толчеными можжевельными ягодами. Подготовленные куски мяса оборачивают несколькими слоями марли и обмазывают глиной слоем 1,5-2 см. В горячей земле под костром делают ямку по размеру приготовленных кусков дичи, кладут в нее мясо, засыпают землей и запекают, продолжая поддерживать костер.

Шашлык по-индийски

Баранина или свинина – 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.

Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости. После этого добавляют пряности и насаживают поочередно на вертел куски мяса, чередуя их с ломтиками свеклы и лука. Растапливают остатки сливочного масла, поливают им мясо и жарят на вертеле до готовности.

Шашлык можно посыпать порошком соуса карри. К столу блюдо подают с отварным рассыпчатым рисом, зеленью и салатом из овощей или экзотических фруктов.

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.

В каждую порцию входят: рубленая баранья котлета-люля, баранья отбивная котлета и несколько ломтиков шашлыка.

Баранью корейку разрезают на четыре 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 делят пополам. Из одной части готовят люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины, сало и 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 шпажки и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, выложив на тарелку отбивную, люля и шпаячку с шашлыком. Украшают ломтиками лимона.

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, базилик – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Затем готовят фарш: баранину, курдючное сало и очищенный 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 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.

Чупон кабоб 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 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 моют, очищают от кожуры и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом, солью и измельченной зеленью петрушки.

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

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

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 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. К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.

Шашлык из баранины с соленьями

Баранина – 500 г, огурцы маринованные, патиссоны соленые, чеснок соленый – 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 шпажки и жарят над углями.

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.

Мякоть баранины 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 режут 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 «Любительский»

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.

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

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

Шашлык из печени

Печень говяжья – 500 г, молоко – 300 мл, сало нутряное – 100 г, уксус винный – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Печень промывают, очищают от пленки, нарезают брусочками, заливают холодным молоком и выдерживают 1 ч. Затем вынимают кусочки печени из молока, посыпают солью, красным и черным перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовую печень поливают уксусом и посыпают зеленью.

Шашлык по-белградски

Свинина – 400 г, баранина – 400 г, шпик – 100 г, икра овощная (баклажановая) – 200 г, перец сладкий – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.



Мясо промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Растительное масло смешивают с измельченным чесноком, солью и перцем и смазывают полученной смесью кусочки мяса.

Сладкий перец и лук моют, очищают, нарезают кубиками размером 2 х 2 см. На деревянные шпажки нанизывают попеременно кусочки свинины, баранины, шпика и овощей. Затем шашлык жарят в гриле до готовности.

К столу подают на шпажках с овощной икрой.

Шашлык по-корейски

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 кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю и заливают смесью соевого соуса, растительного масла, измельченного имбиря и чеснока. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 8-12 ч.

Промаринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Это блюдо можно также приготовить на решетке или в духовке.

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 кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают крутым кипятком так, чтобы слегка покрыть сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30-40 мин, затем сливают воду.

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

Кусочки мяса нанизывают на шпажки, чередуя с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят на сковороде в растительном масле. Подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык «Дачный»

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.



Мясо промывают, нарезают кусочками и укладывают в эмалированную емкость, пересыпая измельченными лавровыми листьями, солью и перцем и перекладывая кольцами лука. Заливают винным уксусом, накрывают емкость крышкой и маринуют мясо в течение 3-4 ч.

Маринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры попеременно 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 редисом, разрезанным на половинки.

Шашлык, запеченный в духовом шкафу

Свинина (шейка) – 500 г, огурцы соленые – 150 г, лук репчатый – 100 г, соус горчичный – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Посыпают солью и перцем, нанизывают на шпажки попеременно с нарезанными кольцами лука, поливают растительным маслом и укладывают на противень. Запекают в хорошо нагретой духовке до готовности.

К столу шашлык подают с нарезанными соломкой солеными огурцами и горчичным соусом.

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.

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины и укладывают в эмалированную емкость попеременно с нарезанными кольцами репчатого лука. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину красным вином так, чтобы оно лишь чуть-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 винным маринадом.

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

Шашлык из свинины паровой

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус виноградный – 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 мелко нарезанный репчатый лук, уксус, лавровые листья, гвоздику, перец, соль и перемешивают. Выдерживают мясо в приготовленном маринаде в течение 6-8 ч в холодном месте.

После этого емкость ставят в котел, заполненный горячей водой, так чтобы уровень воды не достигал края эмалированной емкости на два пальца. Котел плотно закрывают и ставят на 2-3 ч на умеренный огонь. Воду в котел подливают по мере выкипания.

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

Шашлык «Пряный»

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, измельченными лавровыми листьями, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2-3 ч.

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

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

Шашлык «Золото скифов»

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 соки смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

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

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

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

Шашлык из свинины с рисом

Свинина – 1000 г, шпик – 200 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, бульон мясной – 50 г, 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.

Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шпажку вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса. Шашлык на шпажке посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с растопленным свиным салом.

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 укладывают шашлык и подают к столу.

Шашлык из свинины запеченный

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 8 шт., зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют мелко нарезанный лук, паприку, соль, перец и тщательно перемешивают.

Затем формируют из фарша биточки и жарят их на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Готовые биточки перекладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут нарезанные кружочками помидоры, посыпают измельченной зеленью петрушки и заливают взбитыми яйцами. Запекают шашлык в духовке в течение

2-3 мин.

Шашлык из свинины и субпродуктов

Свинина – 500 г, печень свиная – 100 г, почки свиные – 100 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, сок лимонный – 50 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Свинину, печень и почки тщательно промывают и очищают от пленок. Почки вымачивают в холодной воде в течение 2-3 ч. Затем мясо, печень и почки нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока лимона, белого вина и мелко нарезанного репчатого лука. Добавляют соль, перец, перемешивают и оставляют для маринования на 1-2 ч.

Замаринованные кусочки свинины, печени, почек и тонко нарезанное сало нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, посыпав и измельченной зеленью укропа и кинзы.

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 вертел. 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.

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.

Купаты свиные, жаренные на решетке

Свинина – 1000 г, сало свиное – 100 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, кишки свиные, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусками и пропускают через мясорубку вместе с салом и репчатым луком.

В полученный фарш добавляют измельченный чеснок, соль, красный и черный перец, затем хорошо перемешивают.

Свиные кишки тщательно промывают в холодной воде и плотно заполняют их фаршем. Концы перевязывают прочной нитью.

Подготовленные купаты жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, украшают зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Купаты на скорую руку

Свинина жирная – 300 г, телятина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с луком, чесноком и зеленью петрушки.

В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формируют из него небольшие колбаски.

Затем купаты жарят на сковороде в растительном масле до готовности и подают к столу с острым томатным соусом.

Поросенок на вертеле по-грузински

Поросенок молочный – 1 шт., сердце – 100 г, печень – 100 г, легкое – 100 г, брынза несоленая – 400 г, помидоры – 300 г, огурцы – 200 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соус томатный острый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

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.

Подготовленную тушку молочного поросенка рубят на порционные куски, 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.

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

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Поросенок молочный – 1 шт., кетчуп – 100 г, масло растительное – 30 мл, сахар – 25 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Подготовленную тушку молочного поросенка рубят на порционные куски, солят, перчат и складывают в эмалированную кастрюлю. Кетчуп смешивают со свежесжатым лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1-2 ч.

Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

Ростбиф на вертеле 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 мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, солят, посыпают молотым перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел (желательно подставить под него противень) и жарят в течение

3-4 ч. За 15 мин до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

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

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке



Баранина – 500 г, масло оливковое – 30 мл, мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Кусок мяса разрезают пополам поперек позвоночника, солят, перчат, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке до появления румяной корочки.

Готовую баранину укладывают на блюдо, украшают листиками мяты и подают к столу.

Свинные ребрышки, жаренные на решетке

Ребрышки свинные – 700 г, крахмал – 50 г, соус соевый – 50 мл, вода кипяченая – 50 мл, коньяк – 20 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 15 г, имбирь молотый – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Свинные ребрышки рубят на кусочки длиной 5 см и складывают в эмалированную емкость.

Соевый соус смешивают с водой, коньяком, крахмалом, сахаром, имбирем, солью и перцем и заливают полученной смесью ребрышки. Ставят емкость в прохладное место на 2-3 ч.

По истечении указанного времени свинные ребрышки достают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями поочередно с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовые ребрышки выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.



Мясо, жаренное на решетке с кукурузой

* * *

Кебаб из баранины по-иракски

Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, сало нутряное – 50 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 мелко нарезанным луком, солью и перцем. Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченные лавровые листья и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3-4 ч.

По истечении указанного срока кусочки баранины нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растопленном нутряном сале до готовности.

Шашлык из баранины с салатом по-египетски

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 обдают крутым кипятком, снимают кожицу, вынимают семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют мелко нарезанный лук, нарубленные 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 по-египетски.

Кебаб, запеченный по-болгарски

Баранина – 500 г, помидоры – 100 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают их солью и перцем, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Помидоры и болгарский перец нарезают кубиками, а лук – кольцами. Шпажки с мясом укладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут слоями кольца лука, кубики перца и помидоров.

Яйца взбивают с солью и перцем, заливают кебаб и запекают в духовке 10-15 мин.

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 40-50 г и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют измельченный репчатый лук, винный уксус, лавровые листья, 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 «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 аджики и растительного масла.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры вперемежку с нарезанным 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 «Пальчики оближешь»

Свинина – 500 г, баранина – 500 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, паприка молотая – 3 г, тархун – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Свинину и баранину промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками весом 40-50 г и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют измельченный репчатый лук, винный уксус, тмин, паприку, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2-3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины и баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив веточками тархуна.

Шашлык «Изумительный»

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 40-50 г и укладывают в эмалированную емкость. Смешивают томатный сок с винным уксусом, сахаром, солью и перцем и заливают полученной смесью свинину. Маринуют в течение 3-4 ч.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры вперемежку с нарезанным 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.

Кебаб по-иордански

Баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло оливковое – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком.

Добавляют в фарш оливковое масло, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Тщательно перемешивают, формуют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях.

Кебаб жарят на решетке над раскаленными углями. К столу подают, украсив веточками петрушки.

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 нашинкованный лук и лимонный сок. Выдерживают в прохладном месте 1,5-2 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и готовят еще 1-2 мин.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, рядом кладут горкой луково-миндальную смесь и подают к столу.

Хасибкабоб (шашлык из колбасок по-таджикски)

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 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 8-10 см и перевязывают оба конца нитками. Затем колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый хасибкабоб посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из мяса кролика

Мясо кролика – 1000 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 50 г, уксус (3 %-ный) – 40 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо кролика (спинную часть) рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1-2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

В растопленное сливочное масло добавляют измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и нарезанным укропом и подают к столу.

Шашлык «Каратаг»

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

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают продолговатыми кусочками и слегка отбивают молотком. Затем укладывают их в эмалированную емкость, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и измельченный чеснок, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 3-4 ч.

По истечении указанного времени кусочки мяса нанизывают на шпажки и жарят на сковороде в топленом масле.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки.

Шашлык 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 15-20 г, солят, перчат, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и барбарис, перемешивают и выдерживают в течение 3-4 ч.

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

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Бараньи ребрышки с рисом, жаренные на решетке

Ребрышки бараньи – 500 г, рис – 100 г, масло растительное – 30 г, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Бараньи ребрышки рубят на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Готовый рис выкладывают горкой на плоское блюдо, по кругу раскладывают жареные ребрышки, посыпают измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Бараньи ребрышки 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.

Бараньи ребрышки рубят на небольшие кусочки и укладывают в эмалированную емкость. Растительное масло, винный уксус, измельченную зелень петрушки, чеснок, соль и специи смешивают в блендере и заливают полученным маринадом баранину. Ставят в холодильник на 24 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Кебаб с начинкой из яиц

Баранина – 500 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, молоко – 100 мл, масло растительное – 50 мл, булка – 1 шт., яйца вареные – 5 шт., зелень кинзы – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой. Фарш солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем делят его на 5 частей, из каждой формуют лепешку, укладывают на нее очищенное вареное яйцо и соединяют края. Кебабы обваливают в панировочных сухарях и жарят на сковороде в растительном масле до готовности.

К столу кебаб подают, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Кабоб с помидорами

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.

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

Кабоб из вареного мяса

Баранина вареная – 500 г, лук репчатый – 60 г, жир бараний – 50 г, мука – 30 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, зерна граната, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавляют в фарш яйцо, соль, перец и тщательно перемешивают. Формуют из фарша колбаски, обваливают их в муке и жарят на сковороде в растопленном жире до готовности.

К столу кабоб подают, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Кабоб с айвой

Баранина – 500 г, айва – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем укладывают в неглубокую кастрюлю, сверху кладут нарезанный кольцами репчатый лук и тонкие ломтики айвы, наливают небольшое количество воды, накрывают крышкой и тушат на небольшом огне 30-40 мин.

Готовый кабоб выкладывают на блюдо, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина на шпажках

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. Укладывают в неглубокую эмалированную емкость, посыпают измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, слегка присаливают. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2-3 ч.

По истечении указанного времени мясо достают из маринада, нанизывают на шпажки и готовят в микроволновой печи в течение 10 мин при мощности 200 Вт.

Шашлык из печени в сальнике

Печень баранья – 500 г, сальник – 200 г, лук репчатый – 100 г, зира – 5 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранью печень промывают, нарезают небольшими кубиками, посыпают зирой, солят и перчат. Сальник нарезают прямоугольниками и заворачивают в них кубики печени. Затем нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают дольками лимона, кольцами репчатого лука, посыпают измельченной зеленью петрушки 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 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.

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

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

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

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

Шашлык из говядины с зеленым луком

Вырезка говяжья – 1000 г, лук зеленый с головками – 200 г, жир говяжий – 100 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 складывают в эмалированную емкость. Добавляют 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 деревянные шпажки и жарят на сковороде в растопленном говяжьем жире до готовности.

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

Шашлык из баранины по-ливански

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

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

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.