

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



барбекю
ШАШЛЫК ИЗ МЯСА

Сергей Павлович Кашин
Барбекю. Шашлык из мяса
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8108511

Барбекю. Шашлык из мяса / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07335-0

Аннотация

В книге собраны самые разнообразные рецепты приготовления мяса в барбекю – на шампурах, решетке, рашпере и вертеле. У вас есть реальный шанс с помощью нашей книги устроить настоящий праздник на природе, где можно совместить замечательную трапезу и веселое общение с друзьями!

Содержание

Шашлык	4
Шашлык по-карски	4
Шашлык из баранины с луком и помидорами	6
Шашлык из баранины по-кавказски	7
Шашлык из баранины с субпродуктами	8
Шашлык из баранины с водкой	9
Шашлык из баранины с луком и чесноком	10
Шашлык из баранины с гранатовым соком	11
Шашлык из баранины с помидорами и чесноком	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Барбекю. Шашлык из мяса

Составитель Сергей Павлович Кашин

Шашлык

Шашлык по-карски

Ингредиенты: 500 г баранины, 2 бараньи почки, 30 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 50 г кетчупа или томатного соуса, 20 г зелени петрушки, 25 мл уксуса, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: 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, очищают от пленок, разрезают пополам и удаляют протоки.

Репчатый лук очищают, моют. Зелень и лимон моют. Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком частью измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом

или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2–3 часа для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на шампур, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени.

Во время жаренья шампуры необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно.

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

Шашлык из баранины с луком и помидорами

Ингредиенты: 500 г баранины, 200 г помидоров, 50 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 25 мл уксуса, 25 г сливочного масла, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) ромывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют предварительно половину очищенного, вымытого и мелко нарезанного лука, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 часа ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась. Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел попеременно с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 минут, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

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

Шашлык из баранины по-кавказски

Ингредиенты: 1 кг 600 г баранины, 500 г помидоров, 50 г топленого бараньего сала, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 100 мл 3 %-ного уксуса, 100 г соуса ткемали, 20 г барбариса (сушеного), 1 лимон, зелень петрушки, перец, соль.

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

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

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

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

Шашлык из баранины с субпродуктами

Ингредиенты: 1 ½ кг баранины, 1 почка, 50 г помидоров, 50 г топленого бараньего сала, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 100 мл 3 %-ного уксуса, 20 г барбариса (сушеного), 20 г зелени петрушки, 50 г соуса ткемали, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, добавляют промытую и очищенную почку, солят, перчат и ставят в холодное место на 2–3 часа. Помидоры, зелень и лимон моют. Маринованное мясо нанизывают на шампуры, на один конец надевают очищенную от пленки баранью почку, а на другой – некрупный помидор.

Смазывают мясо курдючным салом и жарят над углями в мангале.

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

Шашлык из баранины с водкой

Ингредиенты: 500 г баранины, 100 г репчатого лука, 90 г помидоров, 50 г курдючного сала, 20 мл водки, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком и половиной вымытой и измельченной зелени.

Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 часов на холоде.

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

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

Шашлык из баранины с луком и чесноком

Ингредиенты: 1 кг баранины, 100 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки, перец, соль.

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

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см.

На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.

Шашлык из баранины с гранатовым соком

Ингредиенты: 1 кг мякоти баранины, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 200 мл гранатового сока, 50 г сахара, зелень укропа, зелень кинзы, томатный соус, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками.

Лук очищают и моют. Помидоры и зелень моют. Баранину солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают со 100 г измельченного репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15–20 минут. На приготовленные шампуры нанизывают попеременно маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу блюдо подают, украсив измельченной зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

Шашлык из баранины с помидорами и чесноком

Ингредиенты: 1 кг баранины, 100 г репчатого лука, 100 г помидоров, 50 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

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.