

Арман Алпаров

Как приготовить сочный шашлык!

Арман Алпаров

Как приготовить сочный шашлык!

«Издательские решения»

Алпаров А.

Как приготовить сочный шашлык! / А. Алпаров — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-935220-0

В этом повествовании изложен рецепт очень популярного блюда из мяса. Попробуйте приготовить шашлык сами по проверенному временем рецепту. Приятного вам аппетита!

ISBN 978-5-44-935220-0

© Алпаров А.
© Издательские решения

Как приготовить сочный шашлык!

Арман Алпаров

© Арман Алпаров, 2018

ISBN 978-5-4493-5220-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Приготовление шашлыка начинается с выбора мяса. Итак, в первую очередь на рынке следует обратить внимание на то, чтобы мясо было овечки, а не самца. Мясо самца барана обладает неприятным специфическим запахом, что обязательно скажется на вкусе шашлыка. Купив необходимое мясо замаринуйте его. Нет никаких секретов в мариновании маринада, основные компоненты это вода, соль по вкусу, красный и черный перец, побольше нарезанного лука. Нарезанное кубиками мясо смешайте тщательно с маринадом и поставьте его настаиваться. Мясо должно впитать весь маринад в себя, но следите за тем, чтобы мясо не расплылось по волокнам. Уксус тоже желательно не добавлять, уксус потребуется непосредственно уже во время жарки. Итак, ваш маринад готов, стоит и спеет в кастрюле под гнетом, мясо источает обалденно вкусный аромат. Вы между тем займитесь разведением огня и не вопрос, есть у вас мангал или нет. Если мангала нет, найдите несколько камней, кирпичей, выложите их на земле в два ряда, затем разожгите хороший огонь и ждите когда дрова прогорят и превратятся в угли. Сами нанизывайте мясо на заранее подготовленные шампуры. Итак, огонь готов, угольки ярко тлеют, маринад так и просится в рот, он уже окончательно созрел! Аккуратными рядками выкладывайте шампуры с шашлыком на наш условный мангал и не забудьте опахало, чтоб обмахивать пламя и не давать ему разгореться. Шашлык начинает шкворчать, шипеть, сок и жир капают на огонь, пришло время непрестанно следить за пламенем. Брызгайте заготовленным раствором уксуса на шашлык, сбивайте пламя! И не важно, есть у вас саксаул или нет, самое главное у вас есть обалденный маринад! Я лично не люблю тонкие шашлыки, всегда делаю добротные куски мяса, получается и вкусней, и сочней! Обязательно попробуйте мой рецепт и уверен, у вас обязательно получится восхитительное блюдо! К шашлыку подойдут печенные на огне помидоры! После пикника обязательно приберите за собой, как говорится должно быть – после нас должно быть лучше чем до нас! Приятного аппетита друзья! В следующем рецепте я расскажу как приготовить казахское национальное блюдо – сырне!

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.