

МАНГАЛ КАЗАН БАРБЕКЮ

вкуснейшие
блюда
МУЖСКИМИ
руками



**Мангал, казан, барбекю.
Вкуснейшие блюда
мужскими руками**

«РИПОЛ Классик»

2007

Мангал, казан, барбекю. Вкуснейшие блюда мужскими руками /
«РИПОЛ Классик», 2007

Огонь, костер, очаг – эти слова всегда вызывают приятные воспоминания и согревают душу. Долгой холодной зимой люди ждут, когда проснется природа и можно будет с друзьями и семьей отправиться в лес или в загородный дом – туда, где можно будет развести костер, установить мангал, замариновать мясо для шашлыка или барбекю, приготовить плов или рагу в казане. Приготовление пищи на костре и углях является настоящим искусством. Сколько тонкостей необходимо учитывать, чтобы зажарить мясо или рыбу, приготовить острый соус или маринад. Данная книга поможет всем поклонникам пикников усовершенствовать искусство приготовления пищи на природе.

, 2007

© РИПОЛ Классик, 2007

Содержание

ЧАСТЬ I	5
Шашлык из мяса	8
Конец ознакомительного фрагмента.	24

И. А. Зайцева

Мангал, казан, барбекю. Вкуснейшие блюда мужскими руками

ЧАСТЬ I

МАНГАЛЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

После выбора мангала главной задачей становится умение правильно приготовить блюдо.

Но чтобы его приготовить, нужно прежде всего правильно подготовить мангал. Именно от этого и будет зависеть вкус и внешний вид еды.

Если мангалом уже когда-то пользовались, можно сразу приступить к разжиганию угля, но если он новый, его следует подготовить. Нужно тщательно удалить осадок или налет, кото-

рый образовался на стенках и дне мангала в процессе его хранения. После этого необходимо положить на дно мангала мокрую бумагу, поджечь ее и закрыть крышку. Благодаря этому мангал прочистится паром. Когда бумага прогорит, ее нужно вынуть и протереть мангал тряпкой.

Со старым мангалом все обстоит гораздо проще. Нужно аккуратно снять с него крышку и убрать ее в сторону. На дно мангала следует положить немного угля. Он не должен быть выше середины стенок мангала, лучше, чтобы уголь был на несколько сантиметров ниже нее. Если недавно был дождь и на улице очень влажно, можно добавить еще немного угля. Способов разжигания угля существует очень много.

Первый способ

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

Примерно через 10–15 мин уголь загорится, после этого нужно убрать очаг из мангала.

Второй способ

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

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

Третий способ

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

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

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

- 1 с – температура очень высокая, около 35 °С;
- 2 с – температура высокая, примерно 280–35 °С;
- 3 с – температура выше средней, около 250–280 °С;
- 4 с – температура средняя, составляет 200–250 °С;
- 5 с и более – температура низкая, примерно 150 °С.

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

Если температура выше необходимой, ее нужно уменьшить. Для этого угли следует отделить друг от друга, распределив их по всему мангалу. Также можно закрыть отверстия для подачи воздуха. Если необходимо, наоборот, увеличить температуру, нужно сложить угли плотнее друг к другу.

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

Мангал рекомендуется топить следующими сортами древесины:

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

Такие дрова хорошо горят без образования искр и сажи.

Не рекомендуется:

– использовать в качестве дров березу или хвойные породы (содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус);

- разжигать мангал мусором;
- разжигать мангал дровами, длина которых превышает длину мангала;
- растапливать мангал сырыми дровами;
- использовать в качестве топлива фанеру или большие нерасколотые дрова;
- заполнять очаг мангала более чем на четверть его объема.

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

Правила использования мангала:

– через 1–2 ч после растопки мангала весь мусор, образовавшийся внутри, следует собрать в зольник и выбросить. Это необходимо во избежание порчи мангала, который под воздействием пепла будет деформироваться;

– после того как мангал остынет, следует все металлические поверхности очистить от сажи влажной тряпкой. Можно использовать любые моющие средства, в состав которых не входят газоплены, аллергены и канцерогены.

Категорически запрещается:

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

Шашлык из мяса

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

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

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

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

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

Шашлык по-карски

Ингредиенты

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.

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

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

Шашлык из баранины с луком и помидорами

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют пред-

варительно половину очищенного, вымытого и мелко нарезанного лук, а также уксус, 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 оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 мин, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Помидоры, зеленый лук и лимон моют.

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

Шашлык из баранины по-кавказски

Ингредиенты

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

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 ч.

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

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

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 ч. Помидоры, зелень и лимон моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры, на один конец надевают очищенную от пленки баранью почку, а на другой – некрупный помидор.

Смазывают мясо курдючным салом и жарят над углями в мангале.

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

Шашлык из баранины с водкой

Ингредиенты

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

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 ч на холоде.

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

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

Шашлык из баранины по-казахски

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Лук очищают, моют и режут кольцами. Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) промывают, очищают от пленок, солят и выдерживают 2–3 ч в холодном месте. Затем нарезают мясо очень маленькими кусочками (15–20 г каждый), надевают их на шампуры и жарят до готовности над раскаленными углями в мангале. Периодически сбрызгивают мясо водой с добавлением соли и перца.

При подаче к столу посыпают шашлык кольцами репчатого лука.

Шашлык по-китайски

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают ломтиками длиной 3 см и толщиной 0,5–1 см. Репчатый лук очищают, моют и режут тонкими кольцами.

Болгарский перец, яблоки и помидоры моют, нарезают ломтиками, яблоки и помидоры – маленькими кубиками.

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

Маринуют 3 ч. Затем нанизывают вперемежку на короткие шампуры ломтики лука, баранины и сладкого перца и жарят 15–20 мин.

Шашлык из баранины с луком и чесноком

Ингредиенты

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

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

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

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 мин. На приготовленные шампуры нанизывают попеременно маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности.

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

Шашлык из баранины с помидорами и чесноком

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его маринадом.

Чоп-кебаб. Первый способ

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

После того как мясо и кабачки остынут, посыпают их перцем, смачивают во взбитых яйцах и вновь поджаривают.

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

Чоп-кебаб. Второй способ

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

Шашлык из баранины с минеральной водой или томатным соком

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Мякоть баранины и курдючное сало промывают и нарезают тонкими ломтиками весом 15 г. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и смешивают с мясом.

В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду (или томатный сок) и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, ее кладут в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч. После этого нанизывают замаринованное мясо попеременно с кусочками сала на шампуры.

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

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

Шашлык из баранины с гранатом и картофелем

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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.

Кебаб. Первый способ

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, вода – 100 мл, жир – 100 г, мука пшеничная – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и моют, помидоры, перец и зелень моют. Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полуготовности.

Затем снимают шашлык с шампуров в кастрюлю, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук и острый стручковый перец, перец красный молотый, жир и соль.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в кастрюлю с толстым дном, вливают горячую воду, плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне в течение 2,5 ч.

Яйца взбивают с кислым молоком, добавляют муку, мелко нарезанную зелень петрушки и уксус. Этой смесью заливают кебаб и тушат еще 8-10 мин.

Кебаб. Второй способ

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, 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 5 мин.

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

К столу кебаб подают, посыпав корицей.

Кебаб. Третий способ

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

К столу подают с пряной зеленью.

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

Кебаб по-узбекски

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

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

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

Кебаб с красным вином и томатным соусом

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, солью и перцем. Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченный лавровый лист и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3–4 ч.

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

Кебаб из баранины с черносливом и миндалем

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют вымытый и нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и жарят еще 1–2 мин.

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

Кебаб с помидорами и белым вином

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой

Ингредиенты

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

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

Способ приготовления

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

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

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

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

Тикя-кебаб

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

Реберную часть корейки молодого барашка промывают и рубят на 5–6 кусков вместе с реберными косточками, затем солят, посыпают перцем и нанизывают на шампуры.

При нанизывании необходимо следить за тем, чтобы ребра были обращены в одну сторону. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени.

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

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

Люля-кебаб с луком и салом

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают, лук очищают и моют.

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

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

Люля-кебаб с мятой

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Зелень моют. Баранину, курдючное сало и очищенный и вымытый репчатый лук пропускают через мясорубку. Фарш хорошо перемешивают, добавляют порошок мяты, базилик, перец, соль, еще раз пропускают через мясорубку и ставят на холод на 30 мин. Затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизывают фарш в виде колбасок длиной по 10–15 см на шампуры, по обе стороны от люля надевают кусочки курдючного сала и жарят над углями мангала.

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

Люля-кебаб с зеленью

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

В полученную массу добавляют уксус, соль, перец, тщательно перемешивают, помещают в холодное место и выдерживают в течение 1–2 ч. После этого облепляют полученным фаршем шампуры или формируют колбаски весом по 30–40 г.

Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле или в толстодонной сковороде на бараньем жире.

Кийма кабоб

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым репчатым луком. В фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают и формируют небольшие колбаски.

Муку смешивают с красным и черным молотым перцем, панируют в этой смеси колбаски и нанизывают их на шампуры. Жарят кабоб над раскаленными углями до готовности. Огурцы и помидоры моют и режут дольками.

К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.

Шашлык из баранины с маринованными овощами

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Шашлык из баранины в кефире

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

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

Шашлык из баранины «Генеральский»

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

Шашлык из баранины с луком и рисом

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Лимон моют и нарезают дольками. Зеленый лук моют.

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

Шашлык из баранины с красным вином

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

Зелень и лимон моют.

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

Шашлык из баранины по-таджикски

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

Шашлык из баранины «Ала-Тоо»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

При подаче к столу шашлык украшают кольцами лука из маринада.

Шашлык из баранины с бананами

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

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

Шашлык из баранины по-пакистански

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Шашлык из баранины по-казахски

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

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

Шашлык из баранины «Сани»

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

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

Шашлык из баранины с грибами

Ингредиенты

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 – 2 шт., корень

сельдерея или петрушки – 1 шт., пряная зелень – 1 пучок, полынь – 1 пучок, кардамон и укроп, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

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

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

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

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

Шашлык из баранины, маринованном в портере

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Шашлык из баранины с овощами и яблоками

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

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

Рубленый шашлык

Ингредиенты

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.

Способ приготовления

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

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

Шашлык из баранины с бульоном

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.

Мцвади в баклажанах

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Шашлык из баранины с помидорами, луком и фисташками

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Шашлык из баранины в лимонном маринаде

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

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.