

Шашлыки ♦ И ПЛОВЫ ♦



ШАШЛЫКИ

КЕБАБЫ

ПЛОВЫ

МАРИНАДЫ

ПРИПРАВЫ

РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

Кулинария

Шашлыки и пловы

«ВЕЧЕ»

Шашлыки и пловы / «ВЕЧЕ», — (Кулинария)

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	5
Шашлыки	6
Конец ознакомительного фрагмента.	23

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, Туркмени, 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 выдерживать 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, готовят 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 попеременно 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 разрубают 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 молотком, 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.

Говядину 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.

Тикья-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 попеременно с нарезанными 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 нарезанным 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 посыпают 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, нарезанный 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, приго-

товленным 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 закапывают в костровую яму. Держат в золе в течение 24 ч.

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.