



кулинарные
фантазии

200 РЕЦЕПТОВ БЛЮД

на открытом воздухе

гриль, барбекю,
шашлык из мяса, рыбы,
овощей, морепродуктов
и фруктов

Кулинарные фантазии

**200 рецептов блюд на открытом
воздухе: гриль, барбекю,
шашлык из мяса, рыбы, овощей,
морепродуктов и фруктов**

«РИПОЛ Классик»

2011

200 рецептов блюд на открытом воздухе: гриль, барбекю, шашлык из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов и фруктов / «РИПОЛ Классик», 2011 — (Кулинарные фантазии)

Вы собрались компанией или семьей на природе? Потрескивают угли костра, готовится сочный шашлык или люля-кебаб с луком, чесноком и острыми специями. Вы чувствуете, какие аппетитные запахи доносятся от мангала. Осталось еще раз перевернуть шампуры – и шикарное угощение готово. А потом будут и хорошее вино, и смех до утра, и душевные разговоры с друзьями... Чтобы ваш праздник на природе удался на славу, нужно как следует к нему подготовиться. Эта книга подскажет вам, как выбрать гриль, мангал или барбекю, как правильно и вкусно приготовить с помощью этих древнейших приспособлений различные блюда, которые потрясут ваших близких и друзей. Ну а теперь на природу!

, 2011

© РИПОЛ Классик, 2011

Содержание

Шашлык	5
Блюда из мяса	7
Шашлык из телятины, маринованной в айране	7
Шашлык из телятины с салом	7
Шашлык из телятины с салом и языком	7
Шашлык из телятины с картофелем и луком	8
Шашлык из телятины с аджикой	8
Шашлык из телятины с баклажанами	8
Шашлык из телятины под имбирным маринадом	9
Шашлык из телятины под острым маринадом	9
Шашлык из говядины с томатной пастой	10
Шашлык из говядины с персиками и оливками	10
Шашлык из говядины с яблоками под коньячным маринадом	11
Шашлык из говядины под гранатовым соком	11
Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом	12
Шашлык из говядины и свинины	14
Шашлык из свинины с луком по-быстрому	14
Шашлык из свинины с майонезом и пивом	15
Шашлык из свинины с минеральной водой	15
Шашлык из свинины с белым вином	18
Шашлык из свинины с белым вином и сельдереем	18
Шашлык из свинины с ромом	18
Шашлык из свинины с яблочным соком	19
Шашлык из свинины по-корейски	19
Шашлык из свинины со специями	20
Шашлык из баранины с чесноком, луком и зеленью	20
Шашлык из баранины с помидорами	21
Шашлык из баранины с цукини	21
Шашлык из баранины с газированной водой	21
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Владимир Сергеевич Водяницкий

200 рецептов блюд на открытом воздухе: гриль, барбекю, шашлык из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов и фруктов

Шашлык

Рецепт шашлыка у каждого свой, иногда его, подобно фамильной драгоценности, передают из поколения в поколение. Главное здесь – хорошее мясо и маринад. Кто-то маринует в кефире, кто-то – в уксусе, а кто-то – в вине. Все это прекрасно, но все же это еще далеко не шашлык.

Конечно, самым популярным способом приготовления блюд из мяса на природе в России был и остается мангал. Чтобы шашлык получился на славу, а ваши гости восхитились вашим мастерством повара, понадобится хороший мангал.

Согласно словарю Даля, мангал – это жаровня на Кавказе и в Персии. Само это слово было заимствовано из арабского языка. Впрочем, мангал давно уже преодолел обозначенные географические рамки.

Можно, разумеется, настрогать шампуры из веточек, сложить подобие очага из кирпичей у огня... Но, во-первых, в лесу или на берегу реки порой довольно трудно найти необходимые «материалы», а во-вторых, это вообще не наш способ, уж если готовить шашлык, то по всем правилам – на хорошем, «правильном» мангале. Но каким он должен быть?

Сегодня весьма популярны складные или сборно-разборные мангалы, состоящие из тонких стальных листов. Однако такие жаровни нельзя назвать оптимальными. Дело в том, что они плохо держат тепло, и в них быстро прогорают дрова и угли в таких мангалах прогорают быстро. По этой причине в процессе приготовления, как правило, приходится создавать дополнительную тягу импровизированным опахалом для того, чтобы угли не потухли. Но вот мясу на шампурах от этого будет только хуже: с одной стороны оно может сильно обуглиться, а с другой получится сухим.

Прежде чем применять даже такое, казалось бы, простое устройство, как мангал, стоит прочитать прилагаемую инструкцию.

Необходимо учитывать, что в большинстве складных или сборно-разборных мангалов импортного производства в принципе нельзя жечь дрова. В этом случае вам понадобятся специальные угли, которые в настоящее время можно приобрести практически в любом супермаркете. Нарушение данного правила грозит выходом мангала из строя, поскольку его стенки могут деформироваться. Более того, есть жаровни, в которых нельзя разжигать даже магазинный уголь, его следует класть уже разогретым. Чтобы не делать это где-нибудь на земле, а потом не засыпать угли в мангал лопатой, используют так называемый стартер – специальную кружку емкостью 3–5 л с удобной ручкой.

Некоторые отечественные производители мангалов утверждают, что их продукция позволяет использовать дрова. Но все же лучше не рисковать и ограничиться розжигом уже готовых углей, и тогда мангал прослужит вам дольше.

Кроме того, у сборно-разборного мангала есть еще один минус – его относительная ненадежность. Например, если установить его не на твердую и ровную поверхность, то он может просто развалиться в процессе приготовления шашлыка. Такое случается нечасто, но риск

этого существует. Согласитесь, довольно неприятно лишиться ароматного, уже практически готового шашлыка, сэкономив на мангале.

В общем, складные и сборно-разборные разновидности – не самый лучший выбор. Однако у них есть 2 преимущества: недорогие и очень удобны при транспортировке.

Кроме того, бывают одноразовые мангалы, которые в последнее время стали очень популярными в Европе. Их можно купить даже на заправочной станции по пути к месту отдыха.

Одноразовый мангал представляет собой запаянный лоток из алюминиевой фольги. Его вес может зачастую не превышает 500 г (в зависимости от размера). В нем есть все, что может понадобиться для приготовления шашлыка: уголь, тонкая металлическая решетка и подставка из проволоки. В прилагающейся к нему инструкции указано, как правильно устанавливать и разжигать такой мангал.

Обычно время работы, на которое рассчитаны подобные устройства, составляет 1–1,5 часа. Этого вполне достаточно для приготовления шашлыка из 4–5 кг мяса.

Конечно, такие «игрушечные» жаровни рассчитаны в большей степени на сосиски или куриные крылышки. Настоящий ароматный сочный шашлык на таком мангале приготовить довольно сложно.

Блюда из мяса

Шашлык из телятины, маринованной в айране

Ингредиенты

Телятина – 2 кг
Репчатый лук – 7 шт.
Айран – 1 л
Приправы для мяса – 5 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук – кольцами.

Подготовленные ингредиенты соедините, посолите, поперчите и посыпьте приправами для мяса. Залейте все айраном, хорошо перемешайте, накройте крышкой, сверху положите груз и держите в прохладном месте 12 часов. После этого нанижите телятину на шампуры, чередуя с кольцами лука, и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте на стол с айраном, в котором мариновалось мясо.

Шашлык из телятины с салом

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг Сало – 300 г
Чеснок – 6 зубчиков
Лимонный сок – 50 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарежьте порционными кусочками (45–50 г), хорошо отбейте, натрите солью, черным перцем и толченым чесноком, сбрызните свежесотжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 9 часов.

Сало нарежьте полосками небольшой толщины, заверните в них подготовленные кусочки мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая лимонным соком. Готовый шашлык подайте на стол, не снимая с шампуров.

Шашлык из телятины с салом и языком

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг
Отварной говяжий язык – 400 г
Сало – 400 г
Репчатый лук – 3 шт.
Лимонный сок – 100 мл
Белое сухое вино – 100 мл
Зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарежьте брусочками среднего размера. Лук крупно нарубите. Зелень петрушки и укропа нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините, залейте вином и лимонным соком, посолите, поперчите, хорошо перемешайте и оставьте в прохладном месте на 4–5 часов.

Сало и говяжий язык нарежьте полосками, оберните в них куски мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями примерно 30 минут, после чего подайте на стол, не снимая с шампуров.

Шашлык из телятины с картофелем и луком

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг

Картофель – 5 шт.

Репчатый лук – 3 шт.

Копченое сало – 180 г

Яблочный уксус – 30 мл

Красное сухое вино – 50 мл

Черный и красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Нарежьте телятину порционными кусочками, хорошо отбейте, натрите солью, красным и черным перцем, выложите в эмалированную емкость, сбрызните яблочным уксусом и держите в прохладном месте 10 часов.

Копченое сало нарежьте небольшими квадратиками, лук – кольцами, картофель – кружками средней толщины.

Нанижите подготовленное мясо на шампуры, чередуя с салом и овощами, и жарьте над углями в течение примерно 20 минут, периодически сбрызгивая вином.

Шашлык из телятины с аджикой

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг

Помидоры – 8 шт.

Оливковое масло – 50 мл

Аджика – 50 г

Измельченная зелень петрушки – 50 г

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промойте, нарежьте крупными кусками, нанижите на шампур, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями, постоянно переворачивая.

Готовое мясо нарежьте порционными кусками поперек волокон немного наискосок, выложите на блюдо, посолите, поперчите и смажьте аджикой. Отдельно подайте зелень и слегка запеченные над углями помидоры, сняв с них кожицу.

Шашлык из телятины с баклажанами

Ингредиенты

Телятина – 2 кг
Баклажаны – 4 шт.
Репчатый лук – 4 шт.
Оливковое масло – 100 мл
Красный молотый перец – 10 г
Зелень укропа – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, полейте оливковым маслом, предварительно смешанным с красным перцем, и держите в прохладном месте 4 часа.

Баклажаны очистите и нарежьте кружками средней толщины, лук – толстыми кольцами.

Маринованные куски мяса нанижите на шампуры, чередуя с овощами, сбрызните оставшимся маринадом и жарьте над углями.

Готовый шашлык посолите, поперчите, посыпьте измельченной зеленью укропа и подайте на стол.

Шашлык из телятины под имбирным маринадом

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг
Чеснок – 6 зубчиков
Томатный соус – 50 г
Соус чили – 50 г
Аджика – 50 г
Кунжутное масло – 20 мл
Тертый корень имбиря – 30 г
Базилик – 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте аджику, томатный соус, соус чили, кунжутное масло и тертый корень имбиря и хорошо перемешайте. Мясо нарежьте порционными кусочками, посолите, залейте маринадом и поместите в холодильник на 12 часов.

После этого нанижите кусочки телятины на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью базилика.

Шашлык из телятины под острым маринадом

Ингредиенты

Телятина – 1,5 кг
Молодой картофель – 1 кг
Лимон – 1 шт.
Острый перец – 2 стручка
Лимонный сок – 50 мл
Томатный соус – 150 мл
Красное сухое вино – 150 мл
Оливковое масло – 50 мл
Сахар – 20 г

Кориандр – 5 г
Гвоздика – 7 звездочек
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вино соедините с томатным соусом и нагрейте на слабом огне, не доводя до кипения, после чего добавьте сахар, кориандр, гвоздику, нашинкованный острый перец и хорошо перемешайте.

Телятину нарежьте порционными кусками, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 6 часов.

Картофель очистите, разрежьте пополам, сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите и оставьте на 3 часа.

Нанижите мясо и картофель на шампуры и доведите до готовности на углях, периодически сбрызгивая свежесжатым лимонным соком.

Лимон нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте над углями и подайте к шашлыку.

Шашлык из говядины с томатной пастой

Ингредиенты

Говядина – 2 кг
Репчатый лук – 6 шт.
Томатная паста – 80 г
Лимонный сок – 50 мл
Белое сухое вино – 50 мл
Столовый уксус – 30 мл
Лавровый лист – 5 шт.
Душистый перец горошком – 2 чайные ложки
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками и натрите солью и красным перцем. Лук очистите и нарежьте кольцами.

В эмалированную емкость слоями выложите подготовленное мясо, душистый перец, лавровый лист и лук так, чтобы сверху лежали лук и лавровый лист. Затем выложите ровным слоем томатную пасту, сбрызните столовым уксусом и накройте крышкой, сверху установив груз, оставьте в прохладном месте на 24 часа.

После этого слейте образовавшийся сок, маринованное мясо с луком переложите в другую емкость, залейте белым вином, предварительно смешанным с лимонным соком, и оставьте еще на 3 часа.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из говядины с персиками и оливками

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг
Персики – 5 шт.
Чеснок – 2 головки
Оливки без косточек – 60 г

Шашлычный соус – 200 г
Виноградный сок – 50 мл
Оливковое масло – 40 мл
Зелень укропа и петрушки – 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Персики помойте, разрежьте пополам, удалите косточки и нарежьте мякоть небольшими кубиками.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с виноградным соком, шашлычным соусом и тщательно перемешайте. Говядину нарежьте порционными кусочками, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, сверху положите небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 4 часа.

Подготовленное мясо, персики и оливки нанижите на шампуры в произвольном порядке, сбрызните оливковым маслом и жарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол слегка посолите и посыпьте мелко рубленой зеленью.

Шашлык из говядины с яблоками под коньячным маринадом

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг
Сладкий перец – 5 шт.
Репчатый лук – 4 шт.
Помидоры – 4 шт.
Яблоки – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Коньяк – 100 мл
Соевый соус – 50 мл
Крахмал – 30 г
Бульонный кубик – 1 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину и сладкий перец нарежьте небольшими кусочками, лук – кольцами, а помидоры и яблоки – кружочками.

Мясо, лук, помидоры и яблоки выложите в эмалированную емкость, залейте коньяком, смешанным с соевым соусом, посыпьте растолченным бульонным кубиком, посолите, поперчите, добавьте предварительно взбитое с крахмалом яйцо, тщательно все перемешайте и держите в прохладном месте 4 часа.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя со сладким перцем, луком и помидорами, и жарьте над углями.

После этого выложите шашлык на тарелку и украсьте кружочками яблок.

Шашлык из говядины под гранатовым соком

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг
Репчатый лук – 6 шт.
Гранатовый сок – 400 мл

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук – кольцами. Мясо натрите солью и черным перцем, добавьте лук, залейте гранатовым соком, перемешайте и держите в прохладном месте 6 часов. Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом

Ингредиенты

Говядина (с косточкой) – 1,5 кг

Растительное масло – 50 мл

Виноградный сок – 200 мл

Коньяк – 50 мл

Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Виноградный сок соедините с растительным маслом, влейте коньяк и тщательно все перемешайте.

Говядину нарежьте порционными кусочками так, чтобы в каждом из них было по косточке, выложите их в эмалированную емкость, посолите, поперчите, залейте полученным маринадом, перемешайте и держите в прохладном месте 7 часов. Готовое мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.



Шашлык из говядины и свинины

Ингредиенты

Говядина – 600 г

Свинина – 600 г

Копченое сало – 200 г

Репчатый лук – 5 шт.

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарежьте порционными кусочками, хорошо отбейте и натрите солью и черным перцем.

Сало нарежьте ломтиками, лук – кольцами.

Соедините говядину, свинину и сало, посолите, сверху выложите лук, накройте крышкой, положите на нее груз и оставьте на 1,5 часа. Маринованное мясо нанижите на шампуры, чередуя с салом и луком, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая водой.

Шашлык из свинины с луком по-быстрому

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг

Репчатый лук – 6 шт.

Кинза – 0,5 пучка

Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук нашинкуйте. В емкость слоями выложите лук, специи, соль, свинину и снова лук (мясо не должно быть видно) и оставьте, как минимум, на 35 минут. Затем кусочки свинины нанижите на шампуры и жарьте над углями. Перед подачей на стол посыпьте измельченной кинзой.



Шашлык из свинины с майонезом и пивом

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг

Репчатый лук – 7 шт.

Томатный соус – 200 г

Майонез – 200 г

Светлое пиво – 500 мл

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте нашинкованный лук, посолите, поперчите, заправьте майонезом (150 г), тщательно перемешайте и поставьте в прохладном месте 4 часа.

Влейте пиво, еще раз перемешайте и оставьте на 25–30 минут.

Мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Маринованный лук слегка обжарьте, смешайте с оставшимся майонезом и томатным соусом и подайте на стол вместе с готовым шашлыком.

Шашлык из свинины с минеральной водой

Ингредиенты

Свинина – 2 кг

Репчатый лук – 5 шт.

Минеральная вода – 500 мл

Оливковое масло – 50 мл

Соль и специи для свинины по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, лук – крупными кольцами.

Подготовленные ингредиенты выложите в эмалированную емкость, посыпьте солью и специями, перемешайте, залейте минеральной водой так, чтобы она немного покрывала мясо, и оставьте на 4 часа.

Затем добавьте оливковое масло и держите в прохладном месте еще 1 час.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.



Шашлык из свинины с белым вином

Ингредиенты

Свинина с салом по краю – 2 кг

Репчатый лук – 7 шт.

Лимоны – 2 шт.

Белое сухое вино – 500 мл

Столовый уксус – 100 мл

Сахар, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо отделите от сала, после чего нарежьте небольшими кусочками одинакового размера.

Лук нарежьте кольцами средней толщины, а лимон – дольками.

Подготовленные ингредиенты выложите в эмалированную емкость, добавьте сахар, соль и черный перец, влейте уксус и вино, тщательно все перемешайте, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 6 часов.

После этого мясо плотно нанижите на шампуры, чередуя с салом, луком и дольками лимона, и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с белым вином и сельдереем

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг

Белое сухое вино – 500 мл

Зелень сельдерея – 2 пучка

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками.

Зелень сельдерея измельчите в блендере, добавьте вино, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Полученным маринадом залейте мясо и поставьте его в прохладное место на 6 часов, после чего нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с ромом

Ингредиенты

Свинина (вырезка) – 1,5 кг

Репчатый лук – 5 шт.

Ром – 150 мл

Вода – 200 мл

Майонез – 150 г

Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, лук – крупными кольцами, выложите их в эмалированную емкость, посолите, пересыпьте специями, залейте ромом, водой и оставьте на 2 часа.

Затем добавьте майонез, перемешайте и держите свинину в прохладном месте еще 1 час. Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с яблочным соком

Ингредиенты

Свинина (шейка или лопатка) – 2 кг
Помидоры – 10 шт.
Репчатый лук – 6 шт.
Яблочный сок – 300 мл
Гвоздика – 3 звездочки
Базилик – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусками, натерев каждый небольшим количеством соли.

Зелень мелко нарубите, добавьте нашинкованный лук, гвоздику, поперчите, залейте яблочным соком и тщательно перемешайте.

Выложите мясо в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте на 4 часа.

Готовую свинину нанижите на шампуры, чередуя с нарезанными кружками помидорами, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая водой. При этом расстояние между ними и мясом должно быть 3–4 см.

Шашлык из свинины по-корейски

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг
Огурцы – 3 шт.
Коричневый сахар – 100 г
Вишневый сок – 100 мл
Соевый соус – 100 мл
Устричный соус – 100 мл
Оливковое масло – 50 мл
Морская соль – 10 г

Способ приготовления

Свинину хорошо промойте и нарежьте крупными кусками.

Сахар растворите в 5 столовых ложках теплой воды, добавьте вишневый сок, соевый и устричный соусы, оливковое масло, всыпьте морскую соль и хорошо все перемешайте. Полученным маринадом залейте мясо и держите в прохладном месте 12 часов.

Затем нанижите куски свинины на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом. Готовое мясо снимите с шампуров, нарежьте маленькими кусочками и выложите на блюдо вместе с нарубленными огурцами.

Шашлык из свинины со специями

Ингредиенты

Свинина – 1,5 кг
Лимон – 1 шт.
Растительное масло – 80 мл
Измельченный базилик – 20 г
Тертый корень имбиря – 15 г
Молотый мускатный орех – 7 г
Кориандр – 5 г
Молотая корица – 5 г
Молотый тмин – 4 г
Лавровый лист – 3 шт.
Красный молотый перец – 4 г
Черный молотый перец – 4 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лавровый лист измельчите, добавьте остальные специи и базилик, влейте растительное масло и тщательно перемешайте.

Свинину нарежьте порционными кусочками, положите в эмалированную емкость, добавьте полученный маринад, хорошо перемешайте, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и держите в прохладном месте 11–12 часов.

После этого мясо нанижите на шампуры и зажарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол украсьте ломтиками лимона.

Шашлык из баранины с чесноком, луком и зеленью

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 2 кг
Репчатый лук – 8 шт.
Чеснок – 1 головка
Лимонный сок – 80 мл
Базилик – 0,5 пучка
Эстрагон – 0,5 пучка
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинкуйте, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Зелень петрушки и укропа, базилик и эстрагон мелко нарубите.

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, добавьте лук и чеснок, сбрызните свежееотжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 12–14 часов.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

Шашлык из баранины с помидорами

Ингредиенты

Баранина (мякоть задней ноги) – 1,5 кг
Репчатый лук – 8 шт.
Помидоры – 6 шт.
Лимон – 1 шт.
Курдючное сало – 120 г
Ткемали – 30 г
Столовый уксус – 20 мл
Вода – 200 мл
Зелень петрушки – 2 пучка
Сушеный барбарис – 20 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами, добавьте уксус и воду и перемешайте.

Баранину промойте и нарежьте порционными кусочками, затем посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и накройте крышкой. Придавите сверху небольшим грузом и держите в прохладном месте 5 часов.

После этого мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, смажьте растопленным курдючным салом и жарьте на углях до готовности.

Готовый шашлык посыпьте измельченным барбарисом, украсьте кружками лимона и помидоров.

Подайте с соусом ткемали и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из баранины с цукини

Ингредиенты

Баранина (мякоть задней ноги) – 2 кг
Цукини – 3 шт.
Зелень укропа – 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте крупными кусками и натрите солью. Цукини помойте, нарежьте кружочками средней толщины и посолите.

Подготовленные ингредиенты нанижите на шампуры, чередуя мясо и цукини, и жарьте над углями в течение 10–15 минут. После этого немного остудите баранину, снимите с шампуров и выложите на блюдо, сверху украсьте цукини, посыпьте нашинкованной зеленью укропа и подайте на стол.

Шашлык из баранины с газированной водой

Ингредиенты

Баранина – 1,5 кг
Репчатый лук – 7 шт.

Базилик – 1 пучок

Зелень петрушки – 0,5 пучка

Газированная вода – 300 мл

Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промойте и нарежьте порционными кусочками. Лук очистите и нашинкуйте. Зелень петрушки и базилик промойте, слегка обсушите с помощью салфетки и нарубите.

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.