

Шашлыки свиные пикантные

Для рецепта Вам потребуются:

- свинина - 500г
- паприка - 2 ч.л.
- семена кориандра (молотые) - 1 ч.л.
- тмин (молотый) - 1 ч.л.
- базилик - 1 ч.л.
- имбирь (корень) - 1/4 ч.л.
- корица (молотая) - 1 щепотка
- стручковый красный перец - 1 щепотка
- мускатный орех (молотый) - 1 щепотка
- лавровый лист - 1 шт.
- оливковое масло - 2 ст. л.
- соль
- черный перец - по вкусу.

Свинину без костей нарезать на небольшие кубики. Базилик мелко порезать. В миске смешайте все ингредиенты, кроме свинины и лимонных ломтиков. Положите свинину и перемешайте с маринадом. Накройте миску крышкой и оставьте в холодильнике на 8-12 часов, время от времени переворачивая мясо.

Прогрейте гриль. Нанижите мясо на маленькие шампуры. Выпекайте на горячем гриле 7 минут, время от времени переворачивая, пока свинина не запечется, оставаясь в то же время сочной. Украсьте лимонными ломтиками и лавровыми листьями. Подавайте в горячем виде.

Шашлыки из свинины

Для рецепта Вам потребуются:

- свинина (филе) - 750г
- коричневый сахар - 130г
- вода (кипящая) - 3 ст. л.
- темный соевый соус - 1 ст.л.
- устричный соус - 1 ст.л.
- рисовое вино или сухой херес - 2 ст. л.
- кунжутное масло - 1 ч.л.
- морская соль - 1/2 ч.л.
- китайский листовой салат.

Возьмите для шашлыка свиное филе и нарежьте его длинными ломтиками. Растворите сахар в горячей воде и добавьте остальные ингредиенты. Слегка остудите полученную смесь и залейте ей мясо. Оставьте на 8 часов, периодически помешивая. Выньте свинину, обсушите, а маринад сохраните.

Разогрейте гриль или мангал. Нанижите мясо на шампуры и запекайте в течение 8 минут, поливая оставшимся маринадом.

Перед подачей на стол снимите мясо с шампуров, порежьте на более мелкие кусочки и подавайте на нарезанном китайском листовом салате.

Шашлык по-карски (I)

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 240г
- лук репчатый (для маринования) - 10г

- помидор - 1 шт.
- баранья почка - 1 шт.
- сливочное масло - 5г
- зеленый лук (для гарнира) - 30г
- лимон - 1/2 шт.
- соус ткемали - 30г.

Мякоть баранины нарезать поперек на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями, для чего лук порезать мелко, смочить лимонным соком, перемешать с мясом, посолить, поперчить и уложить в эмалированную посуду на 4 - 6 часов.

Перед жаркой кусок мяса надеть на шампур вместе с защищенной от пленки бараньей почкой с одного конца и некрупным помидором с другого. Мясо смазать сливочным маслом и жарить на решетке над углями или на шампуре.

При подаче на стол жареный шашлык, почку и помидор снять с шампура и выложить на блюдо. Блюдо украсить зеленью и подавать с соусом ткемали.

Шашлык по-карски (II)

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 240г
- курдючное сало - 50г
- репчатый лук - 50г
- водка или коньяк - 10г
- винный уксус - 3г
- соль, красный молотый перец - по вкусу
- зелень.

Мякоть жареной баранины нарезать кусками диаметром от 100 до 150 мм. И толщиной 30 - 40 мм., посолить, посыпать перцем и мелко нарезанным зеленым и репчатым луком, сложить в эмалированную кастрюлю, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, положить груз и оставить в холодном месте на 6 часов. Перед жаркой куски маринованной баранины нанизать на шампур вперемежку с ломтями сырого курдючного сала. Шампур с мясом установить перед огнем вертикально, периодически поворачивая с таким расчетом, чтобы мясо жарилось равномерно по всей поверхности. Как только поверхность мяса прожарится на глубину около 6 - 8 мм., срезать его острым ножом в виде тонких ломтиков. Оставшееся на шампуре мясо жарить вновь, затем снова срезать и таким образом жарить до тех пор, пока все мясо не будет изжарено.

При подаче на стол ломтики мяса выложить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами, зеленью.

Шашлык в кастрюле

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 320г
- сало баранье топленое - 40г
- гранат - 60г
- репчатый лук - 80г
- соль
- перец.

Баранину нарезать на куски по 40 г., обжарить до готовности на сковороде, посолить, поперчить и припустить в закрытой посуде. При подаче на стол посыпать сырым рубленым луком и полить соком граната.

Шашлык из лосося (марийская кухня)

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- мясо лосося - 2кг
- сало-шпик - 300г
- маринад - 500г
- лук репчатый - 5 шт.
- помидоры - 5 шт.
- огурцы - 3 шт.
- соль, перец.

Мясо лосося нарезать одинаковыми кубиками весом по 25-30 г и мариновать 1-2 дня. Затем маринад слить, а мясо вместе с репчатым луком и шпиком пропустить дважды через мясорубку. Добавить соль, перец и хорошо перемешать. Куски фарша нанизать на шпажку и жарить на мангале.

Готовый шашлык гарнировать зеленым и репчатым луком, нарезанным кольцами, огурцами и помидорами.

Шашлык из говядины с фруктовым уксусом

Для рецепта Вам потребуются:

- говядина (филе) - 310г
- репчатый лук - 40г
- фруктовый уксус - 10г
- топленое масло - 5г
- специи.

Говяжье филе или мясо первого сорта нарезать кусками по 30 г., добавить рубленый лук, соль, черный перец, фруктовый уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и мариновать в эмалированной посуде 2 - 3 дня. Затем подготовленное мясо нанизать на шампур, чередуя с кольцами репчатого лука и жарить над древесными углями до готовности. Во время жарки время от времени смазывать мясо топленным маслом.

Шашлык из колбасы и грибов

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- колбаса - 300г
- лук репчатый - 2 шт.
- грибы свежие - 200г
- помидоры - 3 шт.
- лук зеленый, перец черный молотый, соль - по вкусу

Колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см. Репчатый лук нарезать четвертинками и обдать кипятком. Свежие грибы (шляпки) перебрать, промыть и обжарить. Свежие помидоры нарезать ломтиками. Подготовленные продукты надеть на шампуры, чередуя колбасу, лук, помидоры, грибы, и посолить. Обжарить шашлык в горячем жире со всех сторон и подать, посыпав молотым перцем и мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из свинины с луком и яблоками

Для рецепта Вам потребуются:

- свинина (постная) - 500г
- лук репчатый - 3 шт.
- помидоры - 5 шт.
- перец - 2 шт.
- растительное или сливочное масло - 2 ст.л.
- острый соус - по вкусу

- соль, перец
- маринованные или консервированные яблоки - 5 шт.

Взять постное свиное мясо, нарезать его нарезают кубики, посыпать солью и перцем. Затем нарезать яблоки, очистить головки лука и пропарить их несколько минут, помидоры разрезать пополам. У свежих стручков перца удалить семена, стручки нарезать, если берутся стручки консервированные, то их разрезают пополам или нарезают четыре части.

Мясо нанизывают вперемежку с луком и яблоками на шампур, смазывают сливочным или растительным маслом и острым соусом. Как только мясо готово, шашлык подается на стол. Приготавливают по 4-5 шампуров. На гарнир предлагается отварной рис или картофель, острый соус, зеленый лук, салат из помидоров или огурцов.

Шашлык из сушеных грибов с салом

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- грибы белые сушеные - 200г
- лук репчатый - 2-4 луковицы
- лук зеленый - по вкусу
- сало - 100г
- помидоры - 2-3 шт.
- лимон - 1/2 шт.
- зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль - по вкусу

Сушеные белые грибы замочить. Когда они набухнут, отцедить, нарезать крупными ломтиками, мелкие грибы не резать. Репчатый лук нарезать толстыми кружочками, свежее свиное сало - кусочками 3-4 см. Нанизать на деревянные или металлические шпажки, чередуя ломтики грибов, кружочки лука и кусочки сала, посолить, посыпать черным молотым перцем. Шашлыки уложить в глубокую сковороду или гусятницу, залить водой, в которой были замочены грибы, довести до кипения, закрыть крышкой и тушить на медленном огне 30-40 минут. Готовые шашлыки положить на порционное блюдо, рядом поместить крупно нарезанный зеленый лук, дольки свежих помидоров, украсить ломтиками лимона, веточками петрушки и посыпать нарезанным укропом. В соуснике подать шашлычный отвар.

Шашлык из баранины с кабачками

Для рецепта Вам потребуются:

Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать кусочками средней величины, посолить. Затем очистить от кожицы кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, хорошо подрумянить шашлыки над не жаркими углями. Шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова запечь над углями.

Подать шашлыки горячими с овощами и зеленью.

Шашлык из тушки птицы

Для рецепта Вам потребуются:

Отваренную до полуготовности тушку курицы или утки натереть внутри солью, специями, красным и черным перцем, слегка смазать растительным маслом. Крепко связать крылышки и ножки. Затем всю тушку птицы смазать растительным маслом с солью снаружи. Надеть тушку на два шампура, чтобы было удобнее поворачивать. Жарить птицу над углями до готовности.

Готовую тушку разрубить на куски, положить на бумагу, пересыпать рубленым чесноком и зеленью, завернуть и подержать минут 10, чтобы придать шашлыку аромат. К горячим шашлыкам подавать острый томатный соус.

Шашлык из курицы в ореховом маринаде

Для рецепта Вам потребуются:

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов (можно арахиса) и растительного масла. Подготовленное мясо оставить на 30 мину. Затем посолить и поперчить по вкусу. Нанизать кусочки на шампуры и, непрерывно поворачивая их, обжарить над горячими углями до готовности.

К горячим шашлыкам подать острый соус из томатов.

Шашлык из баранины в горчичном маринаде

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина (филе) - 400г
- сладкая горчица - 2 ст. л.
- соевый соус - 1 ст.л.
- растительное масло - 1 ст. л.
- лимон (сок) - 1 шт.
- кинза (измельченная) - 1 ст. л.
- соль - 1/2 ч. л.
- чеснок (измельченный) - 1 зубчик.

Приготовьте маринад: в глубокой миске соедините горчицу, соевый соус, растительное масло, лимонный сок, зелень, соль и чеснок. Выложите в миску мясо, маринуйте не менее получаса. Нанижите на шампуры кусочки баранины, готовьте на гриле.

Шашлык по-болгарски

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 1кг
- лук репчатый - 200г
- соль и перец - по вкусу

для соуса:

- чеснок - 10 зубчиков
- миндаль - 20 шт.
- хлебные крошки - 4 ст.л.
- растительное масло - 200мл
- яйцо (желток) - 2 шт.
- лимон - 1 шт.
- соль.

Порезать мясо кусочками по 20-25 г, насадить на шампур попеременно с колечками лука, сильно посолить и поперчить, обжарить на углях до готовности. Подавать в горячем виде на шампурах с чесночным соусом. Чесночный соус :

растолочь чеснок, миндаль и хлебные крошки , добавить желток и, постоянно помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона, для настаивания поставить в закрытой посуде в холод на несколько часов.

Шашлык по-болгарски с кабачками

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 1.3кг

- кабачки - 400г
- картофель - 2кг
- жир - 60г
- яйцо - 1 шт.
- зеленый салат - 160г
- перец и соль - по вкусу.

Мякоть баранины нарезать на кусочки по 25-30 г, кабачки - ломтиками, посолить, Надеть на шампур чередуя мясо и кабачки. Обжаривать над раскаленными углями до полуготовности. Охладить, поперчить, смочить во взбитом яйце и обжарить до полной готовности. Подать на стол с жареным картофелем и зеленым салатом.

Мцвади в баклажанах

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 1кг
- баклажаны - 1.8кг
- растительное масло - 150 мл
- молотый перец и соль - по вкусу.

Корейку или заднюю часть баранины нарезать кусочками по 40-50 г. Баклажаны в кожице вымыть и сделать на каждом посередине глубокий продолговатый разрез, дать немного постоять, отжать сок. Через надрез всыпать немного соли, перца, поместить в них кусочки баранины также слегка посыпав их солью и перцем. Нанизать баклажаны на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажана и все кусочки баранины. Обжарить над углями, вращая шампуры так, чтобы кусочки баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время обжаривания смазывать баклажаны и мясо растительным маслом.

Подать горячие шашлыки вместе с запеченными баклажанами на шампурах. Гарнировать зеленью..

Шашлык банкетный по-казахски

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 960г
- репчатый лук - 150г
- маринад - 175г
- зелень
- соль и специи - по вкусу

для маринада:

- морковь и лук - по 10г
- сельдерей -3г
- петрушка (корень) - 1г
- чеснок - 1г
- тмин - несколько зерен
- лавровый лист - 2 шт.
- черный перец и гвоздика - 5-6 шт.
- сухое белое вино - 100 мл
- 3%-го уксус - 50г
- растительное масло - 25г.

Мясо нарезать кусочками по 15г, посыпать солью, уложить на дно керамической посуды, положить часть измельченных овощей и пряностей, затем - мясо, и снова овощи и пряности. Все полить уксусом, вином и маслом, поставить в холодное место на 8-10 ч. Мясо необходимо регулярно перемешивать, чтобы оно хорошо пропиталось маринадом.

После этого мясо нанизать на металлические шпажки (по 8 кусочков мяса) и жарить над

раскаленными углями в мангале. Подают по 2 шпалки на порцию со сложным гарниром, зеленью и нарезанным кольцами маринованным репчатым луком.

Шашлык по-балкански

Для рецепта Вам потребуются:

- говядина (филе) - 720г
- растительное масло - 50г
- репчатый лук - 200г
- шампиньоны - 200г
- красный молотый перец - 15г
- соль.

Говяжье филе нарезать кубиками по 20-25 г. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо в эмалированной или глиняной посуде на холоде около часа. Лук и шампиньоны нарезать кольцами. Нанизать на шампуры, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы. Сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над горящими углями. Готовый шашлык подавать горячим на шампурах, посолив и поперчив по вкусу. В качестве гарнира можно подать свежие овощи.

Шашлык по-турецки с баклажанами

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 750г
- овечьи хвосты - 2 шт.
- баклажаны - 1кг
- репчатый лук - 200г
- помидоры - 300г
- оливковое масло - 100г
- черный молотый перец - по вкусу
- лавровый лист - по вкусу
- соль.

Мясо нарезать кусочками по 25-30 г и нанизать на шампур, чередуя кусочек мяса и кусочек жирного хвоста. Обжарить над углями до готовности и подать горячим, положив на горячее пюре из баклажанов.

Пюре готовится следующим образом: баклажаны обжариваются на оливковом масле, а когда остынут, очищаются от кожи и мелко нарезаются. На том же масле обжаривается мелко нарезанный лук. Добавляются баклажаны, очищенные и нарезанные кусочками помидоры, соль, черный молотый перец и лавровый лист. Смесь проваривается несколько минут, потом протирается сквозь сито.

Шашлык по-охотничьи

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 600г
- грибы - 200г
- сладкий зеленый перец - 400г
- топленое масло - 80г
- соль - 20г
- сахара - 20г
- черный горький молотый перец - по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, черным молотым перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные нарезать на 2-4 части, нанизать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо, грибы. Приготовленный шашлык смазать топленым маслом и печь над раскаленными углями, поворачивая время от времени шампуры и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорали.

Готовый шашлык положить на вымытые листья винограда или бука.

Шашлык из баранины

Для рецепта Вам потребуются:

- баранье мясо (почечная часть или мякоть задней ноги) - 500г
- масло растительное - 1 ст.л.
- уксус - 1 ст.л.
- луп репчатый - 2 луковицы
- зеленый лук - 100г
- помидоры - 200г
- лимон - 1/2 шт.
- лимонный сок - 1 ч.л.
- соль и черный молотый перец по вкусу

Баранину нарезают небольшими кусочками, складывают в не окисляющуюся посуду, приправляют солью и перцем, добавляют нарезанный кольцами лук, уксус и сок лимона и перемешивают. Посуду с мясом ставят в холодное место на 2-3 часа. После этого нанизывают мясо на шпажки, чередуя с луком, и жарят над горячими углями 15-20 минут, поворачивая шпажки. Можно приготовить шашлык на сковороде, но это уже не так живописно.

Подают шашлык с зеленым луком, помидорами и лимоном, нарезанным дольками.

Шашлык по-индийски

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 500г
- йогурта или кислого молока - 200 мл
- репчатый лук - 120г
- яйцо - 2 шт.
- свекла - 100г
- растительное масло - 100 мл
- кориандр - 1 ст. л.
- соль - 1/2 ч.л.
- кардамон - 1/2 ч.л.
- порошок имбиря - 1/3 ч.л.
- молотая корица - 1/3 ч.л.
- гвоздика - 3 шт.
- порошок карри - 1/4 ч. л.

Баранину порезать на кубики по 2-3 см и положить в маринад из йогурта (кислого молока), имбиря и соли на несколько часов. Затем половину масла налить в металлическую посуду, добавить туда мясо и мелко нарезанный лук, посыпать кориандром и влить 1/2 стакана воды. Поставить тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Перемешать с оставшимися пряностями. Посуду встряхнуть несколько раз и оставить еще на 5 мин на слабом огне.

Яйца сварить вкрутую и очистить, после чего нарезать тонкими ломтиками. Кубики мяса, яйца, лук и ломтики свеклы насадить поочередно на вертел, полить маслом и дать ему стечь, посыпать порошком карри. Жарить над раскаленными углями до готовности. Подать с ломтиками белого хлеба или рассыпчатым рисом.

Шашлык по-геленджикски

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 600г
- сливочное масло - 120г

- репчатый лук - 400г
- зеленый лук - 400г
- помидоры - 400г
- огурцы - 400г
- баклажаны - 400г
- сладкий зеленый перец - 400г
- кислое вино - 40 мл
- петрушка (зелень) - 20г
- укроп - 20г
- сахар - 20г
- свекла - 200г
- лимон - 80г
- соль и черный молотый перец - по вкусу.

Баранину нарезать кусочками по 30-40 г, положить в керамическую посуду, посыпать солью, сахаром, черным молотым перцем, репчатым луком, нарезанным полукольцами, залить кислым вином. Все перемешать и оставить под гнетом в холодном месте на 15 мин. Перед жареньем маринованные куски баранины слегка отжать от сока, нанизать на шампуры попеременно с луком, нарезанным на 4-6 частей, и жарить шашлык над горячими углями без пламени примерно 10-12 мин, все время поворачивая шампуры, чтобы мясо жарилось равномерно. Одновременно с шашлыком и луком на другие шампуры нанизывается и жарится над углями зеленый сладкий перец, красные помидоры, баклажаны и очищенный от шелухи лук.

Мясо поливается маслом. Появившуюся поджаристую корочку на овощах надо удалить и положить их на тарелочки, куски хлеба или виноградные листья. Шашлык снимается с шампуров и укладывается на блюдо. Сверху посыпается свежим зеленым луком, зеленью петрушки. На блюдо кладутся нарезанные кусочками дольки лимона. Сверху шашлыка кладется маринованный лук, подкрашенный соком натертой свеклы. Шашлык еще раз солится, перчится, поливается вином. В качестве гарнира можно подать отварной, предварительно прожаренный рис.

Шашлыки из свинины со сливами

Для рецепта Вам потребуются:

- чили (порошок) - 2 ч.л.
- тмин (молотый) - 1 ч.л.
- коричневый сахар - 1 ч.л.
- красный перец (молотый) - 1/8 ч.л.
- соль - 1/2 ч.л.
- свинина (вырезка, кубиками по 4 см) - 350г
- сливы (без косточек, на четыре части) - 4 шт.
- желе из красной смородины (растопленное) - 3 ст.л.

Нагрейте гриль. В небольшой миске смешайте первые 5 ингредиентов. Обсушите свинину бумажными полотенцами. Обваляйте свинину в смеси специй.

Нанизайте на шампуры попеременно свинину и четвертинки слив. Положите шампуры на решетку в сковороде для гриля.

Поставьте сковороду в гриль близко к огню. Жарьте с двух сторон 7 минут. Смажьте шашлык половиной порции желе из красной смородины. Жарьте 20 секунд.

Переверните шашлыки смажьте оставшимся желе из красной смородины. Жарьте шашлык еще 20 секунд.

Шашлык из баранины с курдючным салом

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 160г

- сало курдючное - 60г
- лук репчатый или зеленый - 60г
- помидоры - 100г
- лимон - 1/4 шт.
- соус - 30г
- перец, соль - по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 20-25 г, посыпают перцем, сбрызгивают смесью лимонного сока и тертого лука и выдерживают на холоде в течение 5-6 час; курдючное сало варят куском в течение получаса, затем нарезают тонкими кусками и нанизывают их попеременно с бараниной на шампур (шпажку).

Жарят шашлык на мангале, периодически поливая раствором соли. На гарнир подают тонко нарезанный репчатый или зеленый лук, помидоры, острые холодные соусы.

Шашлык из молодой баранины с грибами и медом

Для рецепта вам потребуется:

- баранина (молодая) - 1кг
- грибы (белые, подосиновики, подберезовики) - 12 шт.
- лук репчатый - 4 шт.
- помидоры - 4 шт.
- лимонный соус
- соль, черный перец - по вкусу.

Мясо разрежьте на кубики в 3 см. Грибы как следует промойте, слейте воду, разрежьте на половинки. Каждый помидор разрежьте на 6 ломтиков.

Для приготовления лимонного соуса сок 2 лимонов смешайте с 1 стаканом меда и 0,5 стакана кипяченой воды. В лимонный соус, положите баранину, грибы, нарезанный кружочками лук и выдержите не менее 20 минут, чтобы все это как следует пропиталось соусом.

Нанижите на шампур или шпажку кубик мяса, ломтик помидора, другой кубик мяса, половинку гриба, опять кубик мяса, кружочек лука и так далее, до тех пор, пока не заполнится весь шампур. Последним нанижите кубик баранины. Обмакните полученный шашлык в соус, посолите и поперчите. Жарьте на расстоянии 10 см от огня в течение 10 минут с каждой стороны. Время от времени поливайте мясо соусом.

Кисло-сладкий шашлык из цыпленка с острым арахисовым соусом

Для рецепта Вам потребуются:

- куриные грудки (без костей) -1.4 кг

для маринада:

- шерри - 1/2 стакана
- соус терияки - 1/2 стакана
- восточный кисло-сладкий соус - 1/3 стакана
- чеснок (мелко порезанные) - 2 зубчика
- лимонный сок - 1/3 стакана
- мёд - 1/2 стакана
- арахисовое масло - 1 стакан
- куриный бульон - 1/3 стакана
- остатки маринада - 1 стакан.

Порезать цыплячьи грудки вдоль на полосы шириной 2,5 см. Нанизать кусочки на шампура и отставить в сторону.

Смешать в небольшой кастрюле шерри, соус терияки и кисло-сладкий соус. Добавить чеснок, лимонный сок и мёд. Перемешать. Залить маринадом шампуры с цыплёнком, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 минут (как минимум). За это время один раз перевернуть. Когда всё готово, слить маринад из кастрюли с цыплёнком и сохранить его. Поместить шампура в аэрогриль, следя за тем, чтобы они не слишком тесно соприкасались.

Режим приготовления: 10 минут – 400 градусов – высокая скорость. Повторить процедуру с оставшимися шампурами.

Пока шампура готовятся, сделайте острый соус. Смешайте арахисовое масло, лимонный сок, куриный бульон и оставшийся маринад. Довести до кипения на среднем огне. Уменьшить огонь и потомите соус 10 минут или до тех пор, пока он не начнёт густеть.

Шампура выкладываются на блюдо или поднос, на котором уже стоит острый соус.

Колбаски с ананасами

Для рецепта Вам потребуются:

- картофель (мелкий) - 400г
- венские колбаски - 8 шт.
- ананас 1/2 шт.
- сало (ломтики с прожилками) - 100г
- растительное масло - 2 ст.л.
- соевый соус - 2 ст.л.
- карри (порошок) - 1 ч.л.
- перец (молотый) - щепотка.

Щеткой почистить картофель. Отварить, не разваривая, в кипящей подсоленной воде. Остудить и разрезать пополам. Колбаски нарезать кусочками длиной 4 см. Ананас очистить, мякоть нарезать небольшими кубиками. Ломтики сала мелко порезать. Половинки картофеля, колбаски, сало и ананас поочередно нанизать на шампуры, смазанные маслом. Из растительного масла, соевого соуса и специй приготовить маринад. Сбрызнуть маринадом шашлык и 7 минут обжаривать со всех сторон в гриле или на сковороде. По желанию подать с рисом и свежей петрушкой.

Шашлык из ребрышек козленка

Для рецепта Вам потребуются:

- козлятина - 1кг
- репчатый лук - 100г
- лимон, перец, соль - по вкусу.

Реберную часть мяса разделить на куски по 120 г, посыпать перцем, нанизать на шампур и обжарить на горящих углях. При жарке шампур постоянно поворачивают, а мясо сбрызгивают холодной водой.

Подать горячим на шампурах, полив лимонным соком и посолив, обсыпав нарезанным кольцами луком. В качестве гарнира можно предложить свежие овощи и зелень.

Шашлык из телячьего сердца

Для рецепта Вам потребуются:

- сердце телячье - 500г
- чеснок - 2 зубчик
- перец зеленый стручковый - 2 шт.

- перец острый - 2 шт.
- уксус 3%-ный - 100г
- масло оливковое - 150г
- лимон - 1 шт.
- лук репчатый - 75г
- перец красный молотый - по вкусу
- соль.

Телячье сердце разрезать пополам, хорошо промыть, удалить прожилки и нарезать кубиками. Выдержать 24 часа в маринаде из толченого чеснока, мелко нарезанного зеленого стручкового сладкого и острого перца, соли и уксуса. Затем надеть на шпажки и запечь на решетке или мангале.

Готовый шашлык залить соусом, для приготовления которого растереть деревянной ложкой оливковое масло, сок лимона, уксус, измельченный на терке репчатый лук, красный перец (рекомендуется размешивать в одну сторону).

Куриный шашлычок с соусом из папайи

Для рецепта Вам потребуются:

- ароматный уксус - 2 ст.л.
- сока лимона - 1 ст.л.
- соевый соус - 1 ст.л.
- кунжутное масло - 2 ст.л.
- чеснок (давленный) - 1 ч.л.
- имбирь (тертый) - 1 ч.л.
- куриные (грудки) - 500г
- лайм или лимон - 2-3 кусочка
- оливковое масло - 2 ч.л.
- лук репчатый - 2 шт.
- имбирь (тертый) - 2 ч.л.
- порошок карри - 1/2 ч.л.
- папайи (очистить, мелко нарезать) - 1 шт.
- лимонный сок - 2 ст.л.
- зелень - 1 ст.л.
- соль по вкусу.

В посуде с плотно прилегающей крышкой смешайте ингредиенты для маринада и положите туда нарезанные куриные грудки. Закройте и поставьте в холодильник на 1 час.

Приготовьте соус: в антипригарной сковороде нагрейте масло, обжарьте лук с имбирем 6-7 минут до мягкости. Добавьте карри, готовьте еще 1 минуту. Измельчите смесь в кухонном комбайне, добавив остальные ингредиенты для соуса. Вылейте в соусник.

Нанижите кусочки маринованной курицы на бамбуковые палочки, жарьте на гриле 3-4 минуты с каждой стороны. Подавайте с соусом.

Шашлык из говядины с рисом

Для приготовления блюда Вам потребуется:

- говядина - 160г
- шпик - 40г
- сало свиное топленое - 10г
- масло сливочное - 15г
- мясной сок - 50г
- лук репчатый - 50г
- гарнир - 150г
- соль

- перец.

Мясо (вырезку) нарезать на куски по 20-25 г, отбить до толщины 5 мм.

Свиной шпик нарезать тонкими ломтиками (2-3 мм) размером примерно 50 на 45 мм. Ломтики мяса нанизать на шпажку в попеременно со шпиком так, чтобы на концах шпажки были ломтики мяса. Шашлык на шпажке обровнять, срезать выступающие кромки кусочков мяса. Перед жаркой мясо посыпать солью, перцем и поджарить на сковороде со свиным салом.

При подаче на середину блюда или тарелку положить грядкой рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне, и полить ее сливочным маслом и мясным соком. На кашу поместить готовый шашлык, удалив шпажку так, чтобы кусочки мяса и шпика остались в том же положении в каком были на шпажке. Положить на шашлык поджаренный на сливочном масле нашинкованный или нарезанный кольцами лук, жаренный во фритюре.

Так же можно приготовить шашлык из баранины.

Шашлык из говядины, жаренный на вертеле

Для приготовления блюда Вам потребуется:

- говядина - 160г
- масло сливочное - 10г
- помидоры - 100г
- лук репчатый и зеленый - по 25г
- лимон - 1/4 шт.
- уксус - 10г
- перец
- зелень.

Говядину (вырезку) нарезать на 5-6 кусков на порцию, смочить уксусом, добавить тонко нашинкованный репчатый лук, посыпать солью, перцем, сложить в не окисляющуюся посуду и поставить в холодное место на 2-3 часа. Перед жаркой кусочки мяса нанизать на шпажки, смазать растопленным сливочным маслом и, повертывая шпажку, жарить мясо над горящими углями 5-8 мин.

Готовый шашлык снять со шпажки на блюдо. Гарнировать нарезанным кольцами репчатым луком, зеленым луком, помидорами и дольками лимона. Украсить ветками петрушки. Вместо лимона к шашлыку подают соус ткемали.

На гарнир иногда подают целые помидоры, обжаренные на решетке одновременно с шашлыком.

Шашлык из сосисок

Для рецепта Вам потребуются:

- сосиски - 4 шт.
- лук репчатый - 2 шт.
- помидоры - 5 шт.
- чернослив - 5 шт.
- грудинка - 50г
- сыр - 25г
- зелень петрушки - по вкусу.

Сосиски нарезать на куски длиной 3-4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6-8 часов, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком полосками нарезанной грудинки. Лук и помидоры нарезать четвертинками. Надеть на шампур попеременно сосиски, свернутые листья петрушки, лук, помидор, чернослив в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску.

Подавать шашлык горячим с фасолевым салатом: фасоль замочить на 8-10 часов, отварить в этой самой воде, отцедить и смешать с мелко нарезанным луком и горчицей, растерев ее

предварительно с растительным маслом, солью, сахаром и уксусом.

Если нет мангала или гриля, то блюдо можно поджарить на сковороде на большом количестве жира или испечь на листе в духовке, периодически поливая растопленным сливочным маслом.

Шашлыки с чоризо и овощами в лепешках

Для рецепта Вам потребуются:

- цукини (крупными кусками) - 1 шт.
- перец (оранжевый, кусками) - 1 шт.
- перец (желтый, кусками) - 1 шт.
- лук репчатый (красный, маленький, дольками) - 1 шт.
- чоризо (порезанной на кусочки) - 200г
- оливковое масло - 2 ст.л.
- тортильяс (мягкие лепешки) - 4 шт.
- хумус - 4 ст.л.
- рокет (листья салата) - по вкусу.

Разогреть гриль. Надеть цукини, перец, лук и чоризо на 4 металлических шампура. Смазать маслом и приправить.

Запекать в течение 10 мин под грилем, переворачивая, до готовности.

Намазать лепешки хумусом и наполнить овощами, колбасой и рокетом.

Шашлычок из баранины с перцем и апельсинами

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 500г
- острый соус - по вкусу
- зеленый лук - 1 пучок
- апельсин - 1 шт.

для гарнира:

- красная капуста - 1/4 шт.
- салата ромэн - 1 кочан
- апельсиновый сок - 1/4 стакана
- майонез - 2 ст. л.
- яблочный уксус - 1 ст. л.
- горчица - 1 ч. л.
- молотый черный перец - 1/4 ч. л.
- соль - 1/8 ч. л.

Нарежьте баранину кубиками и смешайте с острым соусом. Тонко нашинкуйте капусту. Нарежьте крупно салат ромэн, зеленый лук порежьте на перышки по 5 см, апельсин очистите, разделите на дольки и каждую из них порежьте пополам. В большой миске смешайте апельсиновый сок, майонез, уксус, горчицу, соль и перец. Добавьте капусту, салат и осторожно перемешайте. На 4 шампура нанижите, чередуя, кусочки баранины, зеленый лук и апельсин. Полейте соусом, в котором мариновалось мясо, и жарьте на гриле.

Готовые шашлычки разложите на тарелки и подайте с салатом.

Шашлык из свинины в кефире

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- нежирная свинина - 500г
- лук репчатый - 5 луковиц
- кефир - 1 л
- соль, специи, кинза - по вкусу

Свинину нарезать равными кусочками весом около 20г, сложить в эмалированную или глиняную посуду слоями: слой мяса, слой мелко нарезанного лука, слой кинзы, все приправить солью и специями. Затем залить кефиром и опять уложить слой мяса, слой лука и т. д. Поставить в холодное место на сутки.

Нанизать кусочки свинины на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях. Если нет возможности выйти "на пленэр", можно приготовить шашлык в газовой духовке или на сковороде. Во время жарки, время от времени поливайте шашлык кефиром, в котором он мариновался.

Шашлык ассорти

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина молодая, свинина или телятины - 2кг
- лук репчатый - 2-3 луковицы
- майонез - 500г
- пряности, соль - по вкусу.

Мясо маринуется в майонезе: если соус густой, то можно разведите его чуть теплой кипяченой водой, добавить пряности (сладкий красный и молотый черный перец, раздавленные зернышки кориандра (кинзы), базилик)

Мясо нарезать равными кусочками, примерно по 50 грамм, перемешать с пряностями, приправить солью. Затем уложить слои мяса в эмалированную или глиняную посуду, посыпать слоем лука, нарезанного тонкими колечками, залить частью майонеза, после чего уложить следующий слой мяса, лука, майонеза, пока не кончатся все продукты. Последним должен быть майонез.

В этом маринаде мясо надо выдержать 1.5-2 часа. Подготовленное таким образом мясо нанизать на шампура (чередуя с колечками лука) и жарить на углях.

Шашлык из маринованных куриных окорочков

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- куриные окорочка - 2 шт.
- уксус 9%-ный (или лимонный сок, томатный сок, или сухое вино) - 1 стакан
- лук репчатый - 2 луковицы
- соль, молотый черный перец, зелень тимьяна (сушеная), зелень чеснока - по вкусу

Разрезать каждый окорочек на три части, замариновать (в уксусе, лимонном соке, томатном соке, или в сухом вине, по вкусу). Добавить лавровый лист, соль, черный перец, тимьян, лук, нарезанный крупными кольцами. Мариновать мясо около часа.

Нанизать замаринованные куски окорочков на шампура, перемежая их с маринованным луком, кружочками свежих помидоров и баклажанов. Жарить на мангале или в духовке-гриль, поворачивая шампура во время жаренья.

Подать шашлыки на шампурах, обильно посыпав мелко нарезанными зелеными перьями чеснока.

Шашлык из молодой баранины по-охотничьи

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина - 500г
- грибы свежие - 150г
- перец сладкий - 3 шт.
- масло растительное - 4 ст.л.
- перец черный молотый, соль - по вкусу

Мясо молодого барашка посолить и посыпать черным перцем.

Грибы перебрать, промыть в проточной воде, мелкие оставить целыми, а более крупные разрезать пополам, и тоже посолить. Нанизать кусочки мяса на шпажку, чередуя мясо с перцем, и грибы. Приготовленный шашлык смазать маслом и печь на раскаленных углях, поворачивая время от времени вертел и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорели.

Сервировка: на салфетку положить листья бука, на них - готовый шашлык и завернуть его на 5-6 минут, чтобы баранина немного обмякла.

Кебаб (азербайджанский шашлык)

Для приготовления Вам необходимо:

- баранины молодой - 2500 г
- лук зеленый с головками
- чеснок с зеленым пером
- стебли базилика, кинзы, эстрагона и мяты.

Взять молодую баранину и разрубить ее на кусочки вместе с косточками и хрящами. Затем нужно мясо обложить нарезанным колечками луком и посыпать все это солью и перцем и мариновать в течение 3-х часов. Далее нужно нанизать кусочки на шампуры и обжарить над раскаленными углями, все время переворачивая.

Подавать к кебабу пряную зелень, разложив на пучки, чтобы в каждом было по одному сорту зелени и по два стебля зеленого лука.

Бастурма по-грузински

Для приготовления Вам необходимо:

- вырезка говядины - 2000 г
- лук репчатый - 3 шт.
- уксус винный - 100 г
- зелень петрушки - 50 г
- перец черный молотый
- перец душистый горошком
- соль.

Взять вырезку и очистить ее от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25 - 30 г. Мясо сложить в посуду; посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2 - 3 дня.

После маринования мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически поворачивая вертел.

Шашлык из почек (таджикская кухня)

Для приготовления Вам необходимо:

- почки бараньи - 1000 г

- помидоры свежие - 500 г
- уксус 3%-ный - 50 г
- лук зеленый - 50 г
- перец черный молотый
- соль.

Взять бараньи почки, промыть и нарезать на небольшие кусочки 20 - 25 г. Посыпать их солью, перцем, нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями. Когда почки прожарятся шашлык снять с шампура, уложить на блюдо, полить уксусом и посыпать зеленым луком. Затем перед подачей пожарить помидоры и подавать вместе с шашлыком.

Шашлык по-узбекски

Для приготовления Вам необходимо:

- баранины - 1600 г
- сала курдючного - 200 г
- лук - 4 шт.
- мука - 50 г
- уксус, зелень
- перец красный молотый
- анис, соль.

Взять баранину и нарезать ее кусочками по 15 - 20 г, затем сложить в эмалированную посуду. К мясу в посуду добавить репчатый лук колечками, уксус, анис и красный перец, все перемешать, немного утрамбовать и поставить в холодное место на 4 - 6 часов. Маринованные кусочки баранины нанизать на шампуры вперемежку с кружочками сырого репчатого лука. Затем все это посыпать пшеничной мукой и на конец каждого шампура насадить небольшой кусочек курдючного сала. Мясо жарить над раскаленными углями пока хорошо не прожарится. Подавать на шампурах, добавив нашинкованный сырой репчатый лук и зелень петрушки.

Лицапап (шашлык по-адыгейски)

Для приготовления Вам необходимо:

- баранины - 1000 г, чеснок, перец, соль.

Взять мясо баранины желательна вырезку, нарезать ее кусочками по 40 - 60 г и отбить деревянным молотком. Нанизать на мясо (без маринования) на шампур и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки. Во время жарки все время поворачивая шампур и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем. Когда мясо немного обжарится, переложить в кастрюлю, влить немного мясного бульона и тушить до готовности. Подавать с крутой кашей.

Стомна-кебаб из баранины (болгарская кухня)

Для приготовления Вам необходимо:

- баранина - 500 г
- лук зеленый - 300 г
- перец острый стручковый - 3 шт.
- мука - 20 г
- масло сливочное - 70 г
- вода - 125 г
- мята, зелень петрушки, чабрец
- перец красный и черный молотый

для теста:

- мука - 30 г
- яйцо - 1/3 шт.

Для приготовления этого оригинального блюда вам потребуется небольшой глиняный кувшин

(по-болгарски "стомна") или горшок с узким горлышком.

Дальше нужно взять мякоть баранины от задней ножки и порезать ее небольшими кусочками. Добавить крупно нарезанный зеленый лук, мяту, измельченную зелень петрушки, несколько веточек чабреца, стручки острого перца, черный и красный молотый перец, соль, муку и сливочное масло.

Весь состав нужно перемешать и поместить в кувшин или горшок, долить воду, закрыть крышкой и замазать ее тестом. Приготовленный таким образом кебаб запекать в течение 2 часов в духовом шкафу или же зарыть на 2 часа в горячие угли.

Полинезийские шашлычки с мясными фрикадельками и фруктами

Для рецепта Вам потребуются:

- яйцо- 1 шт.
- хлебные крошки - 1/4 стакана
- сельдерей (свежая зелень) - 2 ст.л.
- чеснок - 2 зубчика
- красный перец (молотый) - 1/8 ч.л.
- фарш (постная говядина) - 500г
- арахис (измельченный) - 1/4 стакана
- сладки перец (красный и зеленый) - по 1.2 шт.
- ананас (свежий) - 1 шт.

для соуса:

- коричневый сахар - 1/2 стакана
- крахмал - 4 ч.л.
- бульон (куриный) - 1/2 стакана
- уксус (красный винный) - 1/3 стакана
- кукурузный сироп - 2 ст.л.
- имбирь (свежий) - 2 ч.л.

Смешать в миске взбитое яйцо, хлебные крошки, мелко нарезанную зелень сельдерея и чеснок, приправить красным перцем и солью. Все хорошо вымесить, добавить мясной фарш и молотый арахис. Из получившейся массы слепить небольшие фрикадельки. Разместить их в жаропрочной форме и запечь при 170С в духовке (около 20 минут).

Ананас очистить, разрезать вдоль на половинки, вырезать кочерыжку. Нарезать ананас небольшими кубиками, по размеру соизмеримыми с фрикадельками. У перца вырезать сердцевину и нарезать квадратиками. На длинные шпажки нанизать, чередуя, фрикадельки, ананас и сладкий перец. Смазать получившиеся шашлычки соусом и запекать в духовке 5-8 минут.

Для соуса смешать коричневый сахар с крахмалом, влить куриный бульон, красный винный уксус, кукурузный сироп, добавить измельченный на мелкой терке свежий имбирь. Довести до кипения, после чего убавить огонь и варить еще 2 минуты. Источник: перевод gotovim.ru

Шашлык из бастурмы

Для рецепта вам потребуется:

- вырезка - 300г
- репчатый лук - 120г
- винный уксус - 30г
- лук-порей (савза) - 120г
- помидоры - 150г

- болгарский перец - 100г
- соль, перец, зелень - по вкусу.

Вырезку очистить от сухожилий, разрезать на куски весом 50-60 г, сложить в фарфоровую или глиняную посуду, посыпать солью, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Посуду с мясом закрыть крышкой и поставить в холодное место на 14-16 часов для маринования, т.е. для получения бастурмы.

Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями (без пламени), периодически поворачивая вертел, чтобы куски мяса прожарились равномерно.

Подать шашлык на блюде, уложив вокруг маринованный вместе с мясом репчатый или шинкованный зеленый лук, помидоры, испеченный на углях и очищенный от кожицы болгарский перец, зелень.

Хазани харавац (шашлык по-армянски в кастрюле)

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина - 500г
- масло топленое - 2 ст.л.
- лук репчатый - 2 луковицы
- гранат - 1/2-1 плод или гранатовый сок - 2-3 ст.л.
- перец черный молотый, зелень петрушки, соль - по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю с маслом, посыпать солью, перцем и обжарить до готовности. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и жарить еще около 5 минут. Затем влить свежий гранатовый сок и хорошенько перемешать.

При подаче к столу шашлык посыпать зеленью и зернами граната.

Шашлык по-кавказски

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина - 1кг
- лук репчатый - 2-3 луковицы
- сало растопленное баранье - 1 ст.л.
- лук зеленый - по вкусу
- уксус столовый - 1/2 стакана
- помидоры - 5 шт.
- соус ткемали - 1/2 стакана
- барбарис сушеный - 1 ст.л.
- лимон - 1 шт.
- перец черный молотый, зелень, соль - по вкусу

Мясо порезать кубиками (30-40г), сложить в посуду, приправить солью и перцем, перемешать с измельченным луком, полить уксусом (или, по желанию, лимонным соком). Все хорошо перемешать. Посуду накрыть крышкой и поставить на 3-4 часа в холодное место.

Затем куски мяса нанизать на шампур чередуя с кружочками лука, все смазать курдючным салом и поджарить над древесными углями. Готовый шашлык гарнировать зеленым и репчатым луком, кружочками лимона или соусом ткемали и помидорами, посыпать зеленью и барбарисом.

Шашлык из свинины или баранины с сухим вином

Для рецепта Вам потребуются:

Мякоть почечной части или задней ноги (молодой свинины или баранины) нарезать одинаковыми не очень большими кусками, сложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать молодым черным перцем и хорошо перемешать. Нашинковать кольцами репчатый лук и, добавляя белого сухого вина (1 стакан на 2 кг. мяса), еще раз перемешать, приминая мясо пальцами. Накрывать емкость крышкой и поставить в холодное место на 3-4 часа. Нанизать куски мяса на шампуры и жарить над раскаленными углями без пламени, все время их поворачивая. Степень готовности определить с помощью надреза. Главное не пересушить! Готовый шашлык снять с шампуров, выложить на блюдо, украсить зеленью и луком.

Шашлык по-азербайджански

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина (почечная часть или мякоть задней ноги) - 1 кг
- лук репчатый - 4-5 луковиц
- уксус винный или сок лимонный - 5-6 ст.л.
- масло сливочное - 2 ст.л.
- лук зеленый, помидоры свежие, лимон, зелень укропа и петрушки, перец черны молотый, соль - по вкусу

Мясо нарезать кубиками (по 30-40г), положить в посуду, приправить солью и перцем, пересыпать мелко нарезанным луком, зеленью петрушки и полить уксусом. Все хорошо перемешав, выдержать 3-4 часа на холоде. (Примечание: молодую баранину можно мариновать без уксуса).

Затем куски мяса нанизать на шампуры, смазать маслом и зажарить над раскаленными древесными углями без пламени, поворачивая шампуры. Готовый шашлык уложить на блюдо, украсить зеленью. Отдельно подать крупно нарезанный зеленый лук, помидоры и ломтики лимона.

Шашлык (классический рецепт)

Для рецепта Вам потребуются:

- баранина - 1кг
- лук репчатый - 5-6 шт.
- зеленый лук - 1 пучок
- 3%-ный уксус - 1/2 стакана
- помидоры - 3-4 шт.
- соус ткемали - 4 ст. л.
- барбарис сушеный - на кончике ножа
- лимон - 1 шт.
- топленое баранье сало - 20г
- перец черный молотый - по вкусу
- зелень - по вкусу
- соль.

Корейку или заднюю ногу баранины, печень, почки, говяжью вырезку, свинину можно использовать для приготовления шашлыка.

Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2-3 часа поместить в холодное место для маринования.

Куски мяса нанизать на металлический вертел попеременно с репчатым луком, нарезанным кольцами, смазать их растопленным курдючным салом.

Жарить шашлык на мангале над горячими углями без пламени 10-15 минут, поворачивая вертел так, чтобы мясо равномерно прожаривалось. При отсутствии мангала шашлык можно жарить на

электрогриле или на сковороде.

На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами лимон или соус ткемали, помидоры. Перед подачей украсить зеленью и барбарисом.

Шашлык по-армянски

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина (корейка) - 0.5 кг
- лук репчатый - 2-3 шт.
- лимон - 1 шт.
- перец черный молотый
- соль.

Корейку нарезать небольшими кусочками (по 25-30г), приправить солью и перцем, посыпать мелко нашинкованным луком, лимонной цедрой, брызнув соком лимона. Затем все хорошо перемешать и поставить на холод приблизительно на 7-8 часов. По истечению необходимого для маринования срока мясо нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями, смазывая бараньим салом.

Готовый шашлык подать к столу в тарелках, не снимая с шампуров. В качестве гарнира подойдут свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кольцами репчатый лук, зеленый лук, кинза, а также свежие баклажаны, нашинкованные кусочками бараньего сала и обжаренные на шампурах.

Шашлык из говяжьей вырезки, зажаренный на сковороде

Для рецепта Вам потребуются:

- говядина (вырезка) - 700г
- помидоры - 700г
- лук репчатый - 2 шт.
- чеснок - 3 зубчика
- сухое красное вино - 100г
- петрушка и кинза (зелень) - по вкусу
- соль
- перец.

Мясо предварительно нарезать на небольшие куски и выдержать несколько часов в эмалированной посуде, пересыпав его солью, перцем, луком и небольшим количеством вина или винного уксуса.

Подготовленное мясо зажарить на сковороде, смазанной жиром, вместе с помидорами.

Шашлык по-африкански

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина (задняя нога) - 1 кг
- сало-шпик - 300г
- молоко - 1л
- уксус 9-%ный - 2.5 стакана
- соус томатный - 600г
- лист лавровый
- перец острый
- перец черный молотый
- майоран
- тимьян

- соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками, сложить в глиняную посуду, посыпать зеленью тимьяна, майорана, измельченным острым перцем, лавровым листом, залить смесью молока и уксуса и выдержать 2 дня на холоде.

Замаринованное таким образом мясо потушить, потом каждый кусочек завернуть в тонкий листик сала-шпик, нанизать на вертел, обжарить на решетке и подать с томатным соусом, очень сильно наперченным.

Шашлык степной

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина - 1 кг
- лук репчатый - 1-2 шт.
- чеснок - 3 дольки
- зелень, специи - по вкусу

Мясо нарезать относительно тонкими кусочками длиной около 10 см, завернуть в них фарш (рубленный лук, чеснок, зелень, специи), нанизать на шпажку и поджарить на углях. При подаче посолить и поперчить.

Шашлык рубленный по-таджикски

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина - 500г
- сало курдючное - 50г
- лук репчатый - 2 шт.
- уксус винный - 1 ст.л
- лук зеленый
- специи, соль - по вкусу

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропустить через мясорубку (или мелко порубить). Мясо приправить солью, перцем, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте 1.5 - 2 часа. Затем разделить в виде колбасок, нанизать их на шпажки и обжарить над раскаленными углями. При подаче посыпать мелко нарезанным репчатым и зеленым луком, полить уксусом. Отдельно подать салат из свежих помидоров с луком.

Шашлык в баклажанах

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- баранина (корейка или задняя часть) - 1 кг
- баклажаны - около 2кг
- масло растительное - 2/3 стакана
- перец черный молотый, соль - по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез уложить мясо, посыпать солью, перцем и нанизать на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины. Обжарить над углями. Баклажан и мясо во время жаренья смазывать маслом.

Шашлык по-гуцульски

Для приготовления шашлыка Вам потребуются:

- свинина - 2 кг
- лук репчатый - 5-6 луковиц
- картофель - 1кг
- вино сухое белое - 1/2 стакана
- перец красный и черный молотый, соль - по вкусу

Свинину нарезать одинаковыми кусочками весом по 30-40г. Картофель очистить, нарезать кружочками, репчатый лук - кольцами. Затем кусочки свинины, картофеля и лука нанизать, чередуя, на шпажку, посыпать солью, красным и черным молотым перцем.

Завернуть шашлык в жаропроницаемую бумагу (пергамент) в виде пакета, у основания с одного конца перевязать шпагатом, с другой стороны влить сухое вино и также завязать. Завернутые таким образом шашлыки обернуть плотной бумагой и перевязать шпагатом. Бумагу смочить водой, положить в разогретые угли и накрыть ими сверху. Готовить 50-60 минут.