

ГОТОВИМ НА КОСТРЕ: мясо, курица, рыба

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№23

ISSN 1992-3783

10023

9 771992 378002

Alendi



Говядина «Под одеялом»

Потапова Елена,
г. Шахты, Ростовская обл.

1 кг говядины,
листы лаваша,
3 луковицы,
кетчуп,
растит. масло,
зелень,
соль, перец.

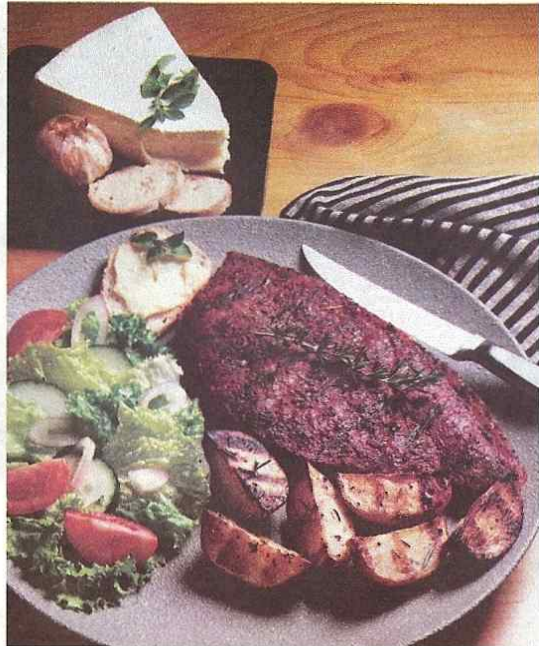
Говядину зачищаем от пленок, нарезаем порционными кусками, отбиваем и натираем солью, перцем. Смазываем каждый кусок растит. маслом и обжариваем над раскаленными углями на решетке со всех сторон до румяной корочки. Выкладываем куски мяса по отдельности на смазанные кетчупом листы лаваша, обильно посыпаем все измельченной зеленью, затем сворачиваем лаваш в конвертик и выкладываем на блюдо.

Совет: В процессе жаренья мясо поливают вытопившимся соком. Для определения готовности блюда острой лучиной делают прокол в самом толстом месте куска. У готового мяса из прокола выделяется прозрачный мясной сок без примеси крови.

Говядина по-тульски

900 г говядины,
1/2 ст. лимонного сока,
1/3 ст. винного уксуса,
2 зубчика чеснока,
1 ст. растит. масла,
2 ст. л. орегано,
соль, перец.

С помощью блендера смешать лимонный сок, винный уксус, чеснок, орегано, соль и перец. Далее, не переставая размешивать, тонкой струей влить в массу растит. масло, перелить все в банку, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 мин. Охлажденной массой залить нарезанную порционными кусками говядину, перемешать и



снова убрать в холодильник. Через сутки говядину вынуть и обжарить куски на мангале или барбекю до готовности. В процессе обжаривания не забывать смазывать мясо маринадом.

Совет: Избегайте готовить шашлыки из парного мяса от только что забитого животного. С туши должна стечь кровь, мясо должно полежать, «отдохнуть» несколько часов, наконец, промариноваться.

Жилистое мясо не подходит для жарки на решетке.

Вертел или решетку стоит предварительно смазать растительным маслом и нагреть самое меньшее в течение 5 мин. Сильный жар стягивает поры мяса, и в нем сохраняется сок.

Васяева Римма, г. Нефтегорск

Свинные ребрышки-барбекю

800 г свиных ребрышек,
400 г томатного соуса,
2 ст. л. соевого соуса,
2 ст. л. меда,
3 зубчика чеснока,
зелень.

Удалить со свиных ребрышек лишний жир, прожилки и разрезать их на куски по 3-4 ребрышка. Смешать томатный соус, соевый соус, мед, чеснок и рубленую зелень. Предварительно перемешать с получившейся массой ребрышки и тушить их в посуде с закрытой крышкой около 15 мин. Затем ребрышки охладить, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на ночь. Ребрышки обжарить на мангале и подать с овощами.

Фаршированная свинина «Дачная»

500 г свиной вырезки,
12 шампиньонов,
1 луковица,
1 лимон,
растит. масло,
соль, перец.

Совет: Мясо, приготовленное на решетке, никогда не подают с густым соусом.

Самые подходящие соусы - сок, образовавшийся при жарке мяса, майонез, горчица, кетчуп.

Вырезку зачистить от пленок, нарезать кусочками среднего размера, хорошо отбить их и приправить солью, специями по вкусу. Грибы очень мелко нарезать. Лимон очистить от кожуры, разделить на дольки и разрезать каждую поперек на несколько частей, лук мелко нашинковать. Перемешать грибы с луком и лимоном, разложить полученную массу на половину всех отбитых кусочков мяса, накрыть оставшимися кусочками, смазать растит. маслом, выложить на решетку, установленную над мангалом, и жарить до готовности.

Кац Элла Дмитриевна, г. Москва

Свинина «Королева остроты»

1 кг свинины,
1/2 ст. готового
тертого хрена,
3 яблока,
растит. масло,
соль, перец.

Свинину промыть, зачистить от пленок и нарезать порционными кусками. В каждом куске сделать надрез в виде кармашка, наполнить его тертым хреном и меленькими кусочками очищенных и нарезанных яблок. Натереть куски солью, перцем, смазать растит. маслом, выложить на решетку и жарить до готовности над раскаленными углями.

Примечание: во время жарки можно сбрызгивать свинину лимонным соком.



Свиное филе на решетке

- 1 кг свиной мякоти,
- 1 ст. апельсинового сока,
- 3 ст. л. соевого соуса,
- 1 ст. л. томат-пасты.

Совет: Мясо и рыба, которые вы хотите запечь на вертеле или решетке, должны быть свежими.

Свинину разрезать на 3 куска, замариновать их в смеси апельсинового сока, соевого соуса с томат-пастой и оставить на 4 ч. Замаринованные куски обжарить на решетке над углями с обеих сторон до готовности, периодически смазывая их маринадом. Когда мясо будет готово, выложить его на блюдо, дать ему слегка остыть, после чего разрезать каждый кусок наискосок на несколько одинаковых ломтиков.



Антонова Алевтина, г. Псков

Говядина в банановом соусе

800 г говяжьей вырезки.

Маринад:

- 1 ст. л. белого сухого вина,
- сок и цедра 1 лимона,
- 3 ст. л. горчицы,
- 1 ч. л. молотого белого перца.

Соус:

- 2 банана,
- 1 ч. л. меда,
- 1/4 ч. л. карри,
- 1/2 апельсина,
- 1/2 лимона,
- 1 ст. сметаны,
- 1 ч. л. горчицы,
- зелень,
- соль, перец.

Говядину вымыть, зачистить от пленок и нарезать порционными кусками. Смешать вино, горчицу, тертую цедру

и сок лимона, добавить белый молотый перец и тщательно все перемешать. Положить в миску с маринадом куски мяса и убрать все в холодильник минимум на 6 ч.

Бананы очистить и размять вилкой в пюре. Добавить мед, карри и тщательно перемешать. Из лимона и апельсина выжать сок, добавить горчицу, немного рубленой зелени и дать получившейся массе настояться в 1 ч. Затем добавить в соус сметану, банановую массу, соль и перец по вкусу. Замаринованное мясо обжарить на решетке над углями до готовности и подать с соусом.

Шашлык «Нежный»

700 г говядины
(вырезки),
700 г помидоров,
2 луковицы,
3 зубчика чеснока,
1/2 ст. сухого
красного вина,
зелень петрушки
и кинзы,
соль, перец.

Мясо нарезать небольшими кусками и выдержать несколько часов в эмалированной посуде, пересыпав солью, перцем, луком, полив небольшим количеством вина или винного уксуса.

Подготовленное мясо нанизать на шампура и зажарить над горячими углями. Отдельно зажарить помидоры.

Также можно обжарить мясо на смазанной сковороде вместе с помидорами.

Совет: Если куски мяса довольно большие, то сначала их жарят при более высокой температуре, чтобы закрылись поры, и после того, как они зажарятся, продолжают при более низкой температуре.

Готовя барбекю, мясо следует переворачивать с помощью двух ложек, специальных щипцов или лопатки, а не вилкой, чтобы не вытек из него сок.



Алферова Любовь, г. Великий Новгород

Стейк «Американский»

Стейк,
1/2 ст. растит. масла,
1/3 ст. соевого соуса,
1/4 ст. красного
винного уксуса,
2 ч. л. лимонного сока,
1 ч. л. сухой горчицы,
2 зубчика чеснока,
1 луковица, перец.

Смешайте до однородности растит. масло, соевый соус, винный уксус, лимонный сок, горчицу, натертый на мелкой терке чеснок, также натертый на мелкой терке лук и молотый перец. В получившийся маринад положите стейк и уберите его в холодильник на 4 ч. Замаринованный стейк обжаривайте на углях по 5 мин. с каждой стороны так, чтобы середина осталась непрожаренной. Далее разрежьте стейк по диагонали тонкими кусочками и прожарьте их на решетке до готовности.

Шашлык «Домашний»

500 г говядины,
150 г шпика,
50 г свиного
топленого сала,
1 ст. л. слив. масла,
3 луковицы,
рис,
соль, перец.

Мясо разрезать на куски по 20-25 г, отбить до толщины 0,5 см. Свиной шпик нарезать тонкими ломтиками (2-3 мм). Мясо и шпик нанизать попеременно на шампур, начав и закончив ломтиками мяса. Шашлык на шампуре обровнять, срезать выступающие кромки кусочков, посыпать его солью, перцем и поджа-

рить на большой сковороде со свиным салом. При подаче на середину блюда или тарелки выложить грядкой рассыпчатый рис, сваренный на бульоне, и полить его растопленным сливочным маслом и мясным соком. На рис поместить готовый шашлык, осторожно вынуть шампур, стараясь не нарушить положения кусочков мяса.

Совет: Запекать мясо или рыбу следует столько времени, сколько указано в инструкции. Иначе мясо получится сухим.

Багаева Марина, г. Невель, Псковская обл.

Шашлык «Парадный»

500 г постной свинины,
3 луковицы,
5 помидоров,
2 болгарских перца,
2 ст. л. растит. масла,
острый томатный соус,
соль, перец,
5 маринованных
или консервированных
яблок.

Мясо нарезать кубиками, посыпать солью и перцем. Затем нарезать яблоки, очистить лук и пропарить их несколько минут, помидоры разрезать пополам. Перец очистить и разрезать на четыре части.

Мясо нанизать попеременно с луком, перцем, помидорами и яблоками на шампур, маслом и острым соусом. Как только мясо готово, шашлык подать на стол. На гарнир подать отварной рис или картофель, острый соус, зеленый лук, салат из помидоров или огурцов.

Шашлык «Праздник»

600 г нежирной свинины,
6 луковиц,
соль,
черный и красный
молотый перец.

Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обильно пересыпать нарезанным кольцами луком, все поместить в эмалированную кастрюлю или глиняный горшок, сверху положить груз и поставить в холодильник на 5-6 ч.

Затем нанизать кусочки свинины на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях или гриле. Подавать шашлык со свежими овощами, зеленью, лимоном, маслинами, шашлычным соусом или кетчупом.

Шашлык «В бумаге»

800 г телятины,
300 г репчатого лука,
500 г помидоров,
по 1/2 ч. л. молотого
красного и
черного перца,
100 г шпика,
соль, зелень.

Мякоть нарезать небольшими кусочками и смешать с рубленным луком, измельченными помидорами, зеленью петрушки и укропа, перцем, солью, шпиком. Смесь выдержать на холоде 2 ч., затем выложить на фольгу и запечь на углях. Очень вкусно, всем рекомендую!

Большова Фаина, г. Иркутск

Шашлык «Вкусный»

600 г свинины,
10% уксус,
3 луковицы,
1 ст. л. слив. масла,
100 г зеленого лука,
400 г помидоров,
зелень,
соль, перец.

Шашлык можно готовить из любой части свинины, но целесообразнее использовать для этого мякоть задней ноги и лопатки, срезав лишний жир, то есть оставляя его на мясе слоем не более 5-7 мм.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посыпать солью, перцем, мелко нарезанным луком и зеленью, смочить уксусом, перемешать, уложить плотно в эмалированную посуду и оставить на 5 ч. в холодном месте. Куски мяса нанизать на шампуры вперемешку с кольцами лука, смазать сливочным маслом и жарить над горящими углями до готовности. Подать готовый шашлык с репчатым и зеленым луком и помидорами.



Свинина «Королевская»

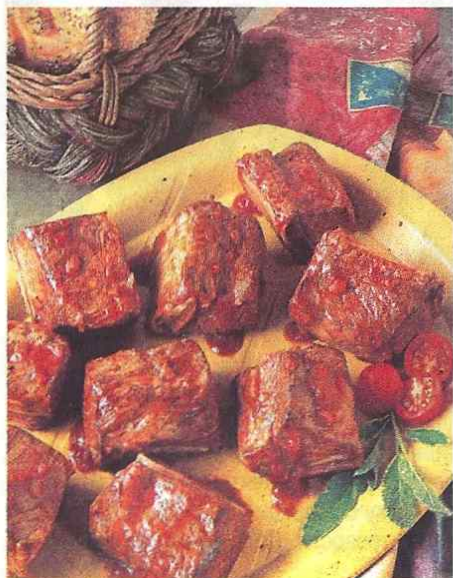
Мясо,
картофель,
кабачки,
морковь,
капуста,
свекла,
зелень, специи.

Количество продуктов на ваше усмотрение. Мясо нарезаем небольшими кусочками, солим, перчим, добавляем специи, обжариваем в котелке над костром вместе с нарезанным кубиками луком. Добавляем нарезанную мелкими кубиками свеклу, обжариваем, заливаем водой, чтобы только покрыло свеклу, и тушим 10 мин. Добавляем нарезанную морковь и через 10 мин. добавляем картофель, нарезанный небольшими кубиками. Доливаем немного воды и через 10 мин. выкладываем капусту и кабачки – кубиками и тушим до готовности. Готовое рогу посыпаем зеленью.

Свинина в соевом соусе

1 кг свинины,
2 болгарских перца,
соевый соус,
1 зубчик чеснока,
растит. масло,
зелень,
молотый перец.

Свинину нарезаем порционными кусками и складываем в посуду. Чеснок натираем на мелкой терке, смешиваем с соевым соусом, небольшим количеством растит. масла и молотым перцем. Заливаем полученной смесью мясо, перемешиваем все и убираем в холодильник на 2 ч. Маринованное мясо нанизываем на шампуры или выкладываем на решетку и обжариваем на мангале до готовности. Этот рецепт показала мне мама, а я хочу поделиться с вами.



Строева Жанна, г. Новомосковск

Свинина в соке

1 кг свинины,
1/2 ст. томатного сока,
1/4 ст. белого винного уксуса,
растит. масло,
сахар,
соль, перец.

Свинину нарезать порционными кусками и уложить в кастрюлю. Смешать томатный сок с винным уксусом, сахаром, солью и перцем по вкусу. Залить полученной смесью мясо и оставить мариноваться на 4 ч. Затем мясо выложить на решетку и обжарить на мангале с обеих сторон до готовности. Очень вкусно!

Плов на костре

1 кг баранины,
1 кг риса,
по 600 г лука и
моркови,
растит. масло,
2 зубчика чеснока,
специи для плова:
зира, барбарис,
куркума, перец черный,
паприка, имбирь,
соль.

Развести огонь, повесить котел на треногу, влить растит. масло, нагреть. Баранину нарезать кусочками и выложить в котел. Морковь и лук нарезать соломкой, выложить в котел. Выложить специи: зиру, барбарис, куркуму, перец, паприку, имбирь. Всыпать рис. Залить водой на 2 пальца выше, чем рис, дать потомиться под крышкой. Через 20 мин. положить промытый чеснок, закрыть крышкой, уменьшить огонь и оставить томиться до готовности плова. Разложить плов по тарелкам и подать к столу.



Давыдова Людмила, г. Среднеуральск

Свинные ребрышки на скорую руку

1 кг свиных ребрышек,
500 г томатного соуса,
3 ст. л. жидкого меда,
2 ст. л. соевого соуса,
6 ст. л. хереса.

В кастрюлю вылить соус, мед, соевый соус и херес. Перемешать и дать закипеть. Добавить ребрышки и тушить 30 мин. Затем переложить ребра вместе с соусом в неметаллическую миску. Разложить ребрышки на барбекю, готовить на среднем огне около 15 мин., часто переворачивая.

Васильева Марина, г. Владимир

Печень вкусная

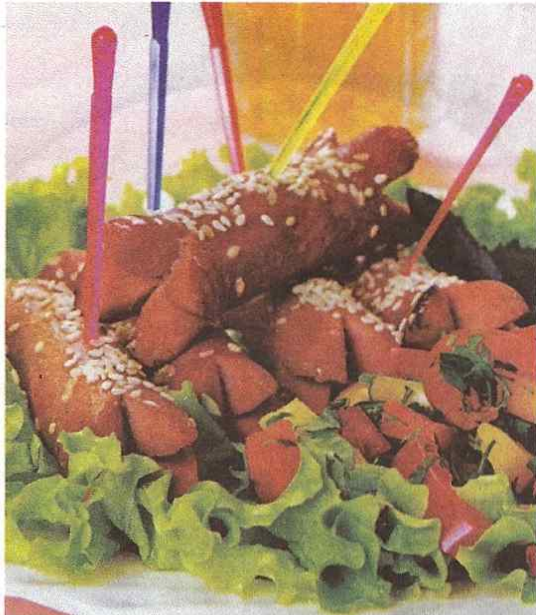
500 г печени.

Маринад:

1 ч. л. перца,
1 ч. л. сушеной мяты,
8 ст. л. растит. масла,
1 зубчик чеснока,
сок 1 лимона.

Нарежьте промытую печень небольшими кубиками и положите в маринад. Все хорошо перемешайте и оставьте на 30 мин. Затем печень насадите на шампуры и жарьте над углем 10-20 мин., поворачивая.

Перед подачей украсьте шашлык зеленью петрушки и кружочками лимона.



Комарова Инна, г. Богородск

Сардельки «Огненные»

4 сардельки,
1 зубчик чеснока,
растит. масло,
специи по вкусу.

Сардельки очистить от пленки и сделать с обоих концов каждой сардельки крестообразные разрезы. Чеснок пропустить через пресс или натереть на мелкой терке. Смешать чеснок с растит. маслом и специями, обмазать получившейся массой сардельки, нанизать на шампуры и жарить на углях до румяной корочки. Горячие сардельки подать со свежей зеленью и овощами.

Примечание: можно жарить сардельки не целиком, а разрезав их вдоль пополам.

Токмакова Ирина, г. Иваново

Ребрышки «Сладкие»

1 кг говяжьих ребрышек,
1 ст. вишневого сока,
1/3 ст. растит. масла,
1/4 ст. меда,
1/4 ст. водки,
зелень,
соль, перец.

Ребрышки разрубаят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, посыпают солью и перцем. Вишневый сок смешивают с растит. маслом, медом и водкой до однородности. Заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают 3 ч. Ребрышки вынимают из маринада, выкладывают на решетку и жарят на костре с обеих сторон до готовности.

Лебедева Инна, г. Суворов, Тульская обл.

Печень по-деревенски

500 г говяжьей печени,
2 огурца,
2 помидора,
растит. масло,
майонез,
зелень,
листья салата,
соль, перец.

Печень промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, нанизать на шампура и обжарить на мангале до готовности. Огурцы и помидоры нарезать ломтиками, листья салата порвать руками, зелень мелко порубить. Соединить огурцы, помидоры, салат и зелень с майонезом и подавать овощную смесь с кусками жареной печени.

- Говядина,
- репчатый лук,
- морковь,
- соль, перец,
- рис,
- чеснок.



Плов «Костровой»

- Количество продуктов в любом соотношении.
- На не очень большом огне в толстостенном котелке в большом количестве растит. масла обжарить нарезанное небольшими кусочками мясо, добавить нарезанные мелкими кубиками лук и морковь, соль, перец. Насыпать рис, налить воду из расчета в 2 раза больше, чем риса. Закрывать крышкой, убавить огонь. Когда рис впитает всю воду, попробовать. Снять котелок с огня и оставить на 10 мин. Если рис еще сыроват, а вода уже впиталась, добавить немножко кипяченой горячей воды. Если все уже готово, а вода впиталась не вся, открыть крышку, лишнее быстро испарится.
- За 5 мин. до готовности можно добавить целые зубчики чеснока, просто воткнув их в плов.

- 1 кг мяса (баранина, свинина, говядина),
- 200 г репчатого лука,
- 1 болгарский перец,
- 1 помидор,
- 1/2 яблока,
- 2 ст. л. соевого соуса,
- 2 ст. л. коньяка,
- 1,5 ч. л. крахмала,
- 1/2 бульон. кубика,
- 1 яйцо,
- соль, перец.



Шашлык «Пекинский»

- Мякоть мяса нарезать небольшими брусочками, лук - кольцами, перец - ломтиками, яблоки, помидоры мелко нарезать. Мясо положить в посуду, добавить нарезанные лук, яблоки, помидоры, влить соевый соус, вино, посыпать толченым кубиком, поперчить, немного подсолить, хорошо перемешать. Взбить яйцо с крахмалом, влить в посуду, перемешать и замариновать все продукты. На короткие шампуры надеть ломтики мяса, сладкого перца, лука и т. д. Жарить на углях без пламени.

- 1 кг свинины,
- репчатый лук,
- соль, перец,
- 1 б. светлого пива,
- сушеный чабрец,
- сок 1 граната.



Шашлык «Пивной»

• Мясо нарезать кубиками. В кастрюлю уложить слой мяса, посолить, укрыть репчатым луком, нарезанным кольцами. Чередовать: слой мяса - слой лука. Сверху посыпать чабрецом и полить соком одного граната. Затем залить все бутылкой светлого пива и закрыть на 3 ч. крышкой, поставив в холодное место. Потом нанизать на тонкие шампуры и жарить над открытыми углями до готовности.

Совет: Не солите мясо задолго до его приготовления, это вызывает выделение мясного сока и ухудшает его вкус.

- Баранина,
- небольшие баклажаны,
- соль, перец,
- любые специи.



Шашлык «С секретом»

- Количество продуктов в любом соотношении.
- Баранину нарежьте кусками, отбейте. Баклажаны нарежьте глубоко вдоль и в получившийся разрез поместите куски баранины, посыпав их солью, перцем, специями.
- Нанизывайте баклажаны с начинкой на шампуры так, чтобы были захвачены оба конца баклажана и все куски баранины.
- Жарить над углями до готовности мяса.

Совет: Солить мясо нужно незадолго до окончания приготовления блюда.

- 1 кг свинины,
- 1 луковица,
- 250 г оливкового майонеза,
- 2,5 ст. л. аджики,
- кинза,
- соль.

Шашлык «Грузинский»

- Свинину нарезать кусочками, добавить лук - кольцами, мелко нарезанную кинзу, майонез, аджику, соль по вкусу. Все перемешать в любой посуде и выдержать 5 ч. в холодном месте. Насаживать кусочки мяса на шампуры и жарить над углями до готовности.
- Можно подавать вместе с зеленью, овощами и печеным картофелем.

Совет: Мясо, которое жарят на решетке, следует посыпать солью и перцем либо в самом конце жарки, либо сразу после снятия с решетки.

- 1 кг свинины (телятины),
- соль,
- перец черный и красный,
- перец горошком,
- тимьян,
- 3 луковицы,
- 1 бутылка (750 г) красного полусладкого вина,
- 5 помидоров.

Шашлык «Для мужчин»

- Мясо нарезаем кубиками, укладываем на дно кастрюли, солим и добавляем специи, лук полукольцами. Следующим слоем кладем помидоры, нарезанные кружками, специи, затем опять мясо. Заливаем все это красным полусладким вином и оставляем на ночь мариноваться. Подготовленное мясо жарим на шампурах над углями, барбекю или гриле.

Совет: Избегайте готовить шашлыки из замороженного мяса. Мороженое мясо не имеет и трети тех питательных веществ, которые содержатся в свежем.

- 1 кг печени,
- 200 г шпика,
- кефир,
- лук,
- помидоры,
- соль, перец.



Шашлык «На любителя»

- Печень режем на кусочки 3-4 см, шпик - чуть меньшими кусочками, лук - кольцами. Кладем все в кастрюлю, солим, перчим, заливаем кефиром и оставляем мариноваться на 1 ч. Режем кружками помидоры, готовим угли. Нанизываем так: шпик, печень, помидор, шпик и т.д. Печень готовится быстро, поэтому шашлык готов тогда, как печень немного потемнеет и отвердеет.
- Можно заменить шпик копченой грудинкой или беконом. Тогда режем бекон на длинные, тонкие полоски. Оборачиваем каждый кусочек печени полоской бекона и нанизываем на шампур, чередуя с кружочком помидора. Нанизываем так, чтоб края бекона не свисали. Жарим до готовности.

- 1 кг баранины,
- 6 луковиц,
- 1 пучок зеленого лука,
- 1/2 ст. 3% уксуса,
- 4 помидора,
- 4 ст. л. соуса ткемали,
- барбарис сушеный (на кончике ножа),
- 1 лимон,
- 3 ст. л растит. масла,
- соль, перец,
- зелень.



Шашлык «Корпоративный»

- 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 3 ч. поместить в холодное место для маринования.
- Куски мяса нанизать на металлический вертел вперемежку с репчатым луком, нарезанным кольцами, смазать их растит. маслом.
- Жарить шашлык на мангале над горячими углями без пламени 15 мин., поворачивая вертел так, чтобы мясо прожаривалось.
- На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами лимон, помидоры. Перед подачей украсить зеленью.
- При отсутствии мангала шашлык можно жарить на электрогриле или на сковороде.

Илюшкина Нина, г. Курган

- 6 сарделек,
- 100 г ветчины,
- 2 помидора,
- 4 ст. л. майонеза,
- зелень.



Сардельки-барбекю

• Сардельки очищаем от пленки и разрезаем пополам. Смазываем одну половинку майонезом, сверху укладываем ломтик ветчины и пару кружочков помидора, посыпаем измельченной зеленью и накрываем второй половинкой сардельки. Подготовленные сардельки выкладываем на решетку и обжариваем над углями до румяной хрустящей корочки.

• Примечание: по желанию майонез можно использовать в смеси с горчицей в пропорции 1:1.

Солдатова Надежда, г. Кемерово

- 4 порционных куска свинины,
- 200 г капусты,
- 4 вареных яйца,
- растит. масло,
- соль, перец.



«Кармашки» из мяса с капустой

• Каждый кусок мяса натираем солью, перцем и делаем сверху глубокую прорезь-кармашек. Яйца нарезаем маленькими кусочками. Капусту мелко шинкуем, припускаем в небольшом количестве воды, затем перемешиваем с яйцами и наполняем получившейся массой «кармашки». Смазываем мясо растит. маслом, укладываем на решетку и обжариваем до готовности над раскаленными углями.

Совет: При жарке мяса на решетке его переворачивают на другую сторону лишь тогда, когда прожарится первая.

Боголюбова Елена, г. Курск

- 500 г телятины,
- 500 г свинины,
- 2 ст. л. 3 % уксуса,
- 1 ст. воды,
- кетчуп,
- зелень,
- соль, перец.



Ассорти из мяса

• Подготовленное мясо нарезать достаточно крупными кусками и слегка отбить. Посыпать каждый кусок солью, перцем, смазать растит. маслом, нанизать на шампуры или выложить на решетку, сбрызнуть разведенным в воде уксусом и обжарить до готовности. Готовое мясо выложить на блюдо, смазать кетчупом и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Совет: Более сухое мясо также хорошо предварительно смазать жиром или обернуть тонкими ломтиками бекона.

Умярова Татьяна, г. Североморск

- 500 г свиного фарша,
- 2 острых перца чили,
- 5 помидоров,
- 3 ст. л. красного винного уксуса,
- 1 ст. л. сахара,
- соль, специи.



Котлеты в пряном соусе

• Соус к котлетам готовится заранее. Для этого перцы чили очистить от семян, нарезать кусочками и соединить с ломтиками нарезанных помидоров без кожицы, уксусом и сахаром. Полученную смесь помешать, прогреть в сковороде на слабом огне около 20 мин., затем взбить миксером и дать остыть.

• Свиной фарш посолить, добавить специи по вкусу, сформовать котлеты и убрать их в холодильник на 40 мин. Охлажденные котлеты выложить на решетку, установленную на мангале, и жарить до румяной корочки. Затем выложить на блюдо и полить соусом.

- Средний цыпленок,
- 1 ст. л. слив. масла,
- сухари панировочные,
- 1 лимон,
- 10 марин. корнизонов,
- 100 г острого томатного соуса,
- зелень,
- соль, перец.



Цыпленок «Цицерия»

• Цыпленка обмыть, разрезать на порционные куски, слегка отбить, чтобы придать кускам плоскую форму, посолить, поперчить и жарить на решетке до полуготовности, периодически смазывая маслом. Снять с решетки, полить соком лимона, обвалять в сухарях и снова жарить до румяной корочки. Зелень измельчить. Готовые куски выложить на блюдо, полить соусом, посыпать зеленью.

Совет: Если тушку птицы натереть мукой, тогда все оставшиеся волосики будут хорошо видны и их легче будет опалить.

- 500 г цыплят,
- 100 г шампиньонов,
- 2 луковицы,
- 1/2 ст. кетчупа,
- 1/2 ст. белого сухого вина,
- 2 ст. л. коньяка,
- 1 ст. л. слив. масла,
- зелень,
- соль, перец.



Цыплята «Очень вкусные»

- Цыплят разрезать на порционные куски, посолить, поперчить и жарить на решетке 20 мин. Грибы с луком нарезать маленькими кусочками, перемешать с размягченным сливочным маслом, завернуть в фольгу и готовить на решетке 10 мин. Вино, кетчуп, 3 ст. л. воды смешать, проварить 4 мин., затем добавить рубленую зелень, коньяк и перемешать получившуюся массу с грибами и луком.
- Готовых цыплят выложить на блюдо и залить подливой.



- 1 курица (около 1 кг),
- соль,
- специи,
- майонез.

Курица, жаренная на костре

Сейчас самое время для пикников, шашлыков и т.п. Блюда, приготовленные на открытом огне, очень вкусны, а свежий воздух усиливает аппетит. Однажды мы решили ради эксперимента пожарить курицу целиком, и остались очень довольны результатом: мясо получилось необыкновенно сочным и вкусным, на плите так не пригостишь.

- Курочку натереть солью, можно замариновать в майонезе или оливковом масле со специями. Разжечь костер, подготовить угли. Т.к. жариться будет примерно час, угли придется подкладывать. Насадить на вертел и, переворачивая, жарить курицу до готовности. При жарке сбрызгивать курицу белым вином или водой.



- 6 куриных бедрышек
- 2 ст. л. хмели-сунели,
- 4 зубчика чеснока,
- 1/2 ч. л. карри,
- 3 ст. л. соевого соуса,
- 1 лимон,
- зелень,
- соль, перец.

Бедрышки цыпленка «Танго»

- Бедрышки выложить в миску, щедро посыпать солью и черным молотым перцем, добавить хмели-сунели, чеснок, карри и полить соевым соусом. Все перемешать и оставить на 30 мин.

- Лимон нарезать тонкими кружками. На фольгу положить в центр 2 бедрышка и 2-3 кружка лимона без косточек, посыпать рубленой зеленью петрушки и базилика. Накрывать другим листом фольги такой же длины. Сделать пакет и завернуть его в третий лист фольги так, чтобы был полностью запечатан. Повторить то же самое с оставшимися бедрышками.

- Нажечь на костре достаточное количество углей, пока они не покроются белым налетом без пламени. Часть углей убрать в сторону. Разложить пакеты с курицей в один ряд и засыпать их ровным слоем оставшихся углей. Жарить около 30 мин.

- 1 кг куриных окорочков,
- 2 зубчика чеснока,
- 1/2 ст. кетчупа,
- растит. масло,
- зелень,
- соль, перец.



Куриные окорочка в кетчупе

• Кетчуп смешивают с натертым на мелкой терке чесноком, солью, перцем и растит. маслом. Обильно смазывают получившейся массой окорочка и убирают в холодильник на 2 ч. Замаринованные окорочка жарят на мангале или барбекю до золотистой корочки, затем выкладывают на блюдо и посыпают рубленой зеленью.

Совет: Птицу лучше хранить в металлической посуде, предварительно выпотрошив, вымыв и обсушив.

- 500 г куриных грудок,
- 500 г яблок,
- 200 г консервир. ананасов (дольки),
- растит. масло,
- соль,
- карри.



Курица с яблоками и ананасами

• Растит. масло смешиваем с солью и карри. Обмазываем этой смесью промытые куриные грудки и жарим их на мангале до готовности. Из консервированных долек ананаса и ломтиков очищенных яблок делаем салат. Горячие куски курицы выкладываем на блюдо и покрываем их кусочками фруктов.

Совет: Если вы запекаете цыпленка целиком на вращающемся вертеле, то время от времени его следует поливать жиром.



- 4 филе минтая,
- 4 зубчика чеснока,
- 1 ст. белого вина,
- 4 помидора,
- сливочное масло,
- базилик,
- соль, перец.

Минтай с помидорами

• Филе минтая посолить, поперчить и уложить на лист фольги. На каждое филе положить по кусочку масла, немного измельченного чеснока, листик базилика и нарезанный кубиками или ломтиками помидор. Полить рыбу небольшим количеством вина, обернуть фольгой, как конвертом, и готовить на углях.

Совет: На решетке жарят порционные куски, крупную рыбу жарят в целом виде. Перед жаркой над горячими углями ставят решетку и, когда она нагреется, протирают свиным шпиком, затем кладут рыбу и обжаривают с обеих сторон.



- 1 тушка красной рыбы,
- 2 луковицы,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 лимон,
- растит. масло,
- зелень,
- соль, перец.

Рыба с ароматом чеснока

• Лук мелко нашинковать, очищенный от кожицы лимон разделить на дольки и разрезать каждую на очень маленькие кусочки, чеснок растолочь или натереть на мелкой терке. Все подготовленные ингредиенты перемешать с растит. маслом, рубленой зеленью, солью и перцем по вкусу. В рыбе сделать несколько надрезов вдоль ребер, смазать рыбу снаружи и изнутри чесночно-лимонной массой и жарить на решетке, установленной над раскаленными углями.

- 800 г филе трески,
- сок 1 лимона,
- 2 сладких перца,
- 2 цукини,
- 400 г сыра,
- соль, перец.



Шашлык «Выездной»

• Филе сбрызнуть лимонным соком и разрезать на кусочки размером 2-3 см. Перец и кабачок очистить и нарезать кусочками толщиной 2-3 см. Все компоненты нанизать вперемешку на шампуры, посолить и поперчить и зажарить над углями до готовности.

Совет: *Перед разделкой деревянную доску нужно протереть кусочком лимона или смочить уксусом, тогда доска не пропахнет запахом рыбы.*

Недопустимо готовить шашлычки из лежалой рыбы. Ее надо брать первостепенной свежести (особенно осетровых пород).

- 800 г осетрины,
- 1 ст. л. сметаны,
- 2 луковицы,
- зелень петрушки,
- 2 ст. л. любого
- острого соуса (лучше ткемали),
- специи, соль.



Шашлык «Дорогой»

• Рыбу разделяют на чистое филе, нарезают по два тонких удлиненных куса на порцию, посыпают солью, черным молотым перцем, нанизывают на шпажку, смазывают сметаной и жарят над раскаленными углями.

• Готовую рыбу снимают с шампура, выкладывают на блюдо, гарнируют шинкованными кольцами лука, украшают зеленью петрушки. Отдельно подают соус.

• Можно подавать и на шампуре.

- 500 г филе горбуши,
- 500 г филе трески,
- 3 пучка зелени петрушки,
- 1 ст. л. аджики,
- сок 2 лимонов,
- перец, соль.



Шашлык «Нептун»

• Филе нарежьте кусочками, посолите, поперчите, посыпьте рубленой зеленью, полейте лимонным соком, смешанным с аджикой, и выдержите 1 ч. Замаринованные кусочки рыбы нанизайте на шампуры и жарьте, вращая над углями. Подавайте с лимоном, свежими овощами, зеленью.

Совет: К рыбным блюдам можно подать кружочки лимона, помидоры, нарезанные ломтиками, различные заправки и соусы.

- 1 кг рыбного филе,
- 1,5 ст. 33% сливок,
- сливочное масло,
- зелень,
- соль, перец.



Рыба «Сливочная»

- Рыбное филе, не разрезая на куски, натереть солью и перцем. Зелень мелко порубить и перемешать со сливками. В полученную массу обмакнуть филе и обжарить его на решетке, смазанной маслом, или нанизать на шампуры и обжарить на мангале.
- Примечание: вместо сливок можно использовать сметану.

Совет: Рыбу, поджаренную на вертеле или решетке, подают с лимоном, зеленью, соусами, кетчупом — томатным или шашлычным.

Баранина с баклажанами

4 куска бараньей корейки на косточке,
2 баклажана,
1 перец,
1 ст. гранатового сока,
1 луковица,
2 ст. л. лимонного сока,
2 ст. л. растит. масла,
зелень,
соль, перец.

Совет: Чтобы мясо получилось более сочным, пока оно еще теплое, поверх него можно положить кусочек сливочного масла.

Лук мелко нашинковать, перец нарезать соломкой. Смешать в миске гранатовый сок с луком и перцем, выложить в получившийся маринад куски мяса, накрыть посуду крышкой и убрать все в холодильник на 8 ч. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, обильно посыпать солью и оставить на 20 мин. Затем промыть теплой водой, сбрызнуть лимонным соком, растит. маслом, посыпать перцем, измельченной зеленью и оставить на 10 мин. Замаринованное мясо выложить на решетку и обжарить на мангале с обеих сторон, затем так же обжарить кружочки баклажанов.

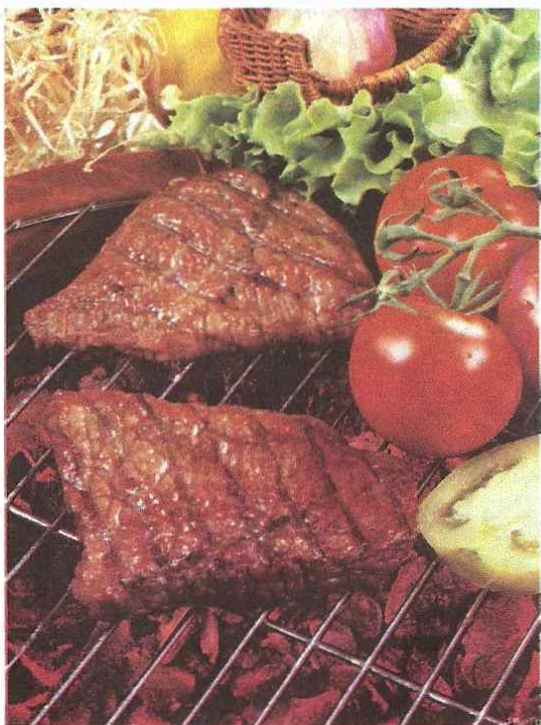
Нартова Нина, г. Туринск

Говядина «С Кавказа»

1,5 кг говяжьей вырезки,
2 луковицы,
1/2 ст. красного винного уксуса,
2 лавровых листа,
растит. масло,
соль, перец.

Вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают порционными кусками, складывают в керамическую или эмалированную посуду, посыпают солью, перцем и рубленным луком. Заливают мясо винным уксусом, добавляют лавровый лист, перемешивают все и убирают в холодильник на 2 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампура или выкладывают на решетку и обжаривают на костре до хрустящей корочки.



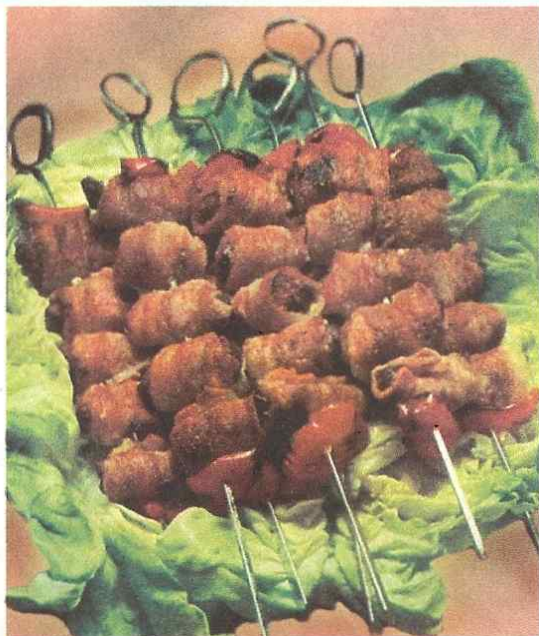
Сочное мясо

1 кг свинины,
2 помидора,
2 луковицы,
1/4 ст. 3% уксуса,
2 зубчика чеснока,
1/2 ст. л. суш. базилика,
1 ч. л. суш. эстрагона,
растит. масло,
соль, перец.

Совет: Мясо, приготовленное на решетке, можно сразу же есть, так как после дополнительного подогрева оно утрачивает свой специфический вкус.

Можно мариновать мясо сухими смесями различных приностей и трав. Сколько времени мариновать мясо – это зависит и от мяса и от ваших вкусов. Специалисты часто не рекомендуют увлекаться этим процессом и ограничиться несколькими часами. Однако в ряде рецептов предлагается мариновать мясо в течение суток и даже более.

Мясо нарезать порционными кусками и положить в кастрюлю. Посыпать свинину сушеным базиликом, эстрагоном, посолить, поперчить по вкусу, добавить нашинкованный полукольцами репчатый лук и нарезанные ломтиками помидоры. Все перемешать и оставить в холодильнике на 5 ч. Замаринованное мясо жарить на мангале до готовности, время от времени сбрызгивая его смесью уксуса, натертого на мелкой терке чеснока и молотого перца.



Митина Тамара, г. Дзержинск

Сосиски с сыром

8 сосисок,
8 ломтиков бекона,
100 г сыра,
растит. масло,
зелень.

Сосиски очищают от пленки и в середине каждой сосиски делают продольный надрез. Заполняют надрез натертым на мелкой терке сыром, оборачивают каждую сосиску ломтиком бекона, выкладывают на решетку и обжаривают на мангале до румяной корочки. Готовые сосиски посыпают мелкорубленой зеленью и подают.

Примечание: перед тем, как заворачивать сосиски в бекон, можно смазать их небольшим количеством майонеза.

Говядина «Тропиканка»

600 г говядины,
1/2 ст. соевого соуса,
1/2 б. конс. ананасов (дольки),
1/2 ст. ананасового сока,
3 зубчика чеснока,
1/2 б. оливок без косточек,
растит. масло,
соль.

Подготовленное мясо нарезают порционными кусками и выкладывают в эмалированную посуду. Чеснок натирают на мелкой терке. Перемешивают чеснок с ананасовым соком и соевым соусом, заливают этой массой говядину и ставят посуду с мясом в холодильник на 3 ч. Мясо жарят на костре до готовности, затем выкладывают на блюдо, посыпают, если это необходимо, солью, покрывают дольками ананаса и украшают целыми оливками.



Волкова Ирина, г. Москва

Мясо по заказу

1 кг свинины,
200 г твердого сыра,
1,5 ст. л. слив. масла,
1/4 ст. растит. масла,
1/4 ст. белого
винного уксуса,
50 г зеленого лука,
зелень, соль,
перец.

Свинину разрезать на 4 куска. Сделать в каждом куске надрезы в виде кармашков. Сыр натереть на средней терке, смешать с размягченным сливочным маслом и рубленой зеленью. Нафаршировать полученной массой куски свинины, смазать их смесью растит. масла, винного уксуса, соли, перца и жарить на мангале до готовности. Готовое мясо посыпать мелко нарезанным луком.

Семенова Тамара, г. Иркутск

Мясо в красном соусе

1,5 кг говядины,
растит. масло,
соль, перец.
Соус:
500 г кетчупа,
1 болгарский перец,
1 луковица,
зелень.

Говядину промыть, зачистить от пленок, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и обжарить на растит. масле на гриле с обеих сторон до румяной корочки. Готовое мясо выложить на блюдо и полить соусом.

Для соуса: болгарский перец нарезать меленькими кусочками и перемешать с кетчупом, нашинкованным луком и рубленой зеленью.



«Вишневая птичка»

1 курица,
1 ст. вишни из компота,
1/2 ст. соевого соуса,
1/2 ст. сухого белого вина,
1/4 ст. горчицы,
1 зубчик чеснока,
1 ч. л. меда,
растит. масло,
соль.

Мыльникова Анастасия,
г. Липецк

Подготовленную курицу разрезать на куски, слегка посолить и сложить в кастрюлю. Вишни измельчить в блендере до состояния кашицы. Добавить в получившуюся массу соевый соус, влить вино, затем добавить горчицу, тертый чеснок, мед и немного растит. масла. Перемешать все до однородности, залить этой смесью кусочки курицы и поставить все в холодильник минимум на 1 ч. Замаринованные кусочки обжарить на решетке над углями до коричнево-красной корочки.

Совет: Чтобы проверить степень прожаривания куска мяса, нужно надавить на него вилкой. Мясо с кровью легко поддастся надавливанию, чуть прожаренное мясо - лишь слегка поддастся надавливанию, а хорошо прожаренное - совсем не поддастся.

Вкусная курица с зеленью

1 тушка курицы,
250 г майонеза,
растит. масло,
листья салата,
зелень петрушки
и укропа,
соль, перец.

Совет: Если вы срезали с мяса жир, то его можно использовать для решетки или сковороды гриля. Для этого наколите жир на вилку с длинным черенком и протрите жиром решетку или сковороду гриля, благодаря этому мясо не приклеится к ним во время обжаривания.

После маринования и охлаждения мясо перед обжариванием довести до комнатной температуры. Так оно прожарится более равномерно.

Подготовленную курицу разрезают на куски, выкладывают их в кастрюлю, посыпают солью, перцем, заливают майонезом, добавляют рубленую зелень петрушки и укропа. Все тщательно перемешивают, накрывают посуду крышкой и ставят курицу мариноваться в холодильник на 40 мин. Обжаривают куски курицы на решетке, установленной над раскаленными углями, до золотистого цвета и выкладывают их на покрытое салатными листьями блюдо.

Зубкова Елизавета, г. Ярославль

Куриные ножки «Цитрусовые»

8 куриных ножек,
1/2 ст. апельсинового сока,
1/2 ст. лимонного сока,
по 1 ч. л. тертой цедры
апельсина и лимона,
2 ст. л. растит. масла,
семена кунжута,
соль.

Проткнуть ножки в нескольких местах вилкой, посолить и уложить в посуду. Апельсиновый сок соединить с лимонным, добавить тертую цедру, растит. масло и кунжутные семечки. Тщательно все перемешать, залить получившейся смесью окорочка и убрать их в холодильник на ночь. Замаринованные окорочка обжарить на решетке для мангала до золотистого цвета, время от времени смазывая их маринадом.



Шашлык «Скорый»

Курица,
соль, перец,
специи,
растит. масло,
чеснок,
зелень,
острый томатный соус.

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

Совет: *Свинина должна иметь розоватый цвет. Свинину не жарят очень долго. Чем короче время ее приготовления, тем более сочной она будет.*

Лучше всего обжаривать мясо на медленно тлеющих древесных углях.

Количество продуктов в любом соотношении.

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



Ежова Ирина, г. Краснодар

Шашлык «В ореховом маринаде»

Куриное мясо,
репчатый лук,
чеснок,
арахис,
растит. масло,
соль, перец.

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов (можно арахиса) и растит. масла. Подготовленное мясо оставить на 30 мин. Затем посолить и поперчить по вкусу. Нанизать кусочки на шампуры и, поворачивая их, обжарить над горячими углями до готовности. К горячим шашлыкам подать острый соус из помидоров.

Шашлык «Цыпка»

Куриные окорочка.

Маринад:

лимонный сок,

лук,

чеснок,

лавровый лист,

соль, перец.

Количество продуктов на ваше усмотрение.

Подготовленные окорочка разрезать на 2-3 части. Приготовить маринад из сока одного лимона, нарезанного кольцами лука, чеснока, лаврового листа, соли и перца. Мариновать около 1 ч. Нанизать замаринованные куски окорочков на шампуры, перемежая их с маринованным луком, кружочками помидоров и баклажанов. Жарить на мангале, поворачивая шампура во время жаренья. Хорошо подавать такой шашлык, обильно посыпав нарезанным зеленым луком.



Витвинина Анна, г. Рязань

Курочка «Золотистая»

1 курица,

6 конс. помидоров,

2 зубчика чеснока,

растит. масло,

соль, перец.

Курицу промыть, разрезать на куски и сложить их в кастрюлю. Мякоть консервированных помидоров размять вилкой. Куски курицы слегка посыпать солью, перцем, добавить к ним размятые помидоры, чеснок, тертый на мелкой терке, влить немного 2 ст. л. растит. масла, перемешать все и оставить на 30 мин. Далее выложить куски на решетку мангала и жарить их до золотистой корочки, время от времени сбрызгивая маринадом.

Лагутина Ольга, г. Усть-Катав

Шашлык «Моя семья»

Курица,

репчатый лук,

3% уксус,

соль,

растит. масло.

Количество продуктов на ваше усмотрение.

Тушку курицы разрубить на одинаковые кусочки, добавить нашинкованный лук. Замариновать мясо в 3% уксусе или в растворе лимонной кислоты, или во фруктовом уксусе, посолить по вкусу и поставить в прохладное место на 3 ч. После маринования нанизать кусочки курицы на шампуры и жарить над углями, смазывая шашлык растит. маслом и поливая оставшимся маринадом. Подавать шашлык из курицы горячим со свежими овощами.



Треска, запеченная с яблоками

Демидова Нина,
г. Снежинск

700 г трески,
5 яблок,
2 луковицы,
1/2 ст. сметаны,
4 лавровых листа,
растит. масло,
соль.

Очистить яблоки, нарезать дольками. Лук нарезать полукольцами. Рыбу разрезать на стейки. Смазать фольгу маслом, выложить половину яблок, сверху половину лука, на лук выложить стейки трески, на каждый кусок положить по лавровому листу, укрыть оставшимся луком, закончить слоем яблок.

Все посолить, поперчить, полить растит. маслом, завернуть фольгу и запечь на углях до готовности. Отдельно в фольге запечь нарезанные кружочками картофель и морковь.

Запеченную рыбу выложить на блюдо, сбоку выложить картофель и морковь, полить сметаной, посыпать зеленью петрушки.

Совет: Уху можно варить из любой рыбы, кроме линей и карасей, которые придают ухе неприятный запах тины.

Шашлык из рыбы

1,2 шт. филе пангасиуса,
4 помидора,
2 красные луковицы,
2 лимона,
1 ст. л. тмина,
6 лавровых листьев,
1 пучок петрушки,
1/4 ст. растит. масла.

Смешать растит. масло с соком 1 лимона, посолить, поперчить, добавить тмин. Филе нарезать кубиками и положить в маринад на 30 мин. Нарезать кубиками лук, помидоры и лимон.

Нанизать на шампуры овощи с рыбой, лимоном и лавровым листом, чередуя их. Жарить над углями 20 мин., поливая маринадом.

Подать с петрушкой и ломтиками лимона.

Рыба с картофелем «Дикарь»

4 филе морской рыбы,
сок 1 лимона,
сметана,
500 г картофеля,
соль, перец.

Рыбное филе сбрызгиваете лимонным соком, приправляете солью, перцем и обмазываете сметаной. Жарите филе на мангале на решетке до готовности и подаете с печеным картофелем.

Для картофеля: неочищенные промытые клубни укладываете в горячую золу костра, зарываете в нее и печете. Готовый картофель отряхиваете от лишней золы и очищаете от кожицы.

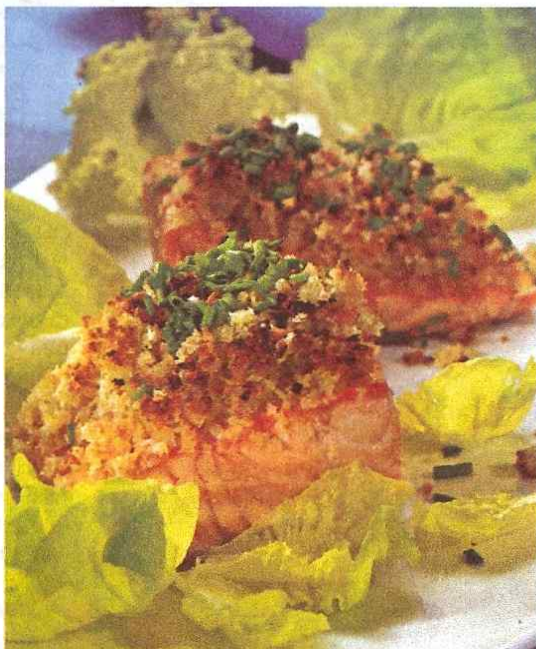
Очень вкусно!

Козлова Нина, г. Глазов,

Рыба по-датски

1 красная рыба,
200 г сыра,
лимонный сок,
сметана,
зелень,
соль,
специи по вкусу.

Подготовленную рыбу обильно сбрызгиваете лимонным соком и разрезаете поперек на кусочки. Посыпаете каждый кусок солью и специями по вкусу, смазываете сметаной и запекаете на решетке над раскаленными углями до готовности. Горячие кусочки выкладываете на блюдо, посыпаете натертым на крупной терке сыром, рубленой зеленью и подаете.



Шашлык из лосося «Гравлакс»

800 г филе лосося,
пучок укропа,
1 ст. л. сахара,
2 ст. л. соли,
щепотка белого перца.

Укроп мелко порубить, смешать с сахаром, солью и перцем. Натереть этой смесью филе, накрыть пленкой, оставить на ночь.

Очистить филе от маринада, нарезать кубиками со стороной 5 см. Нанизать на шампуры и готовить на мангале, переворачивая, около 5 мин.

Совет: Запах тины у карасей можно устранить, если их почистить и выдержать в течение 1 ч в воде с уксусом (на 1 л воды 2 ст. уксуса) или полчаса в подсоленной воде. Наиболее вкусна уха из ершей и окуней.

Чтобы уха не имела горького привкуса, очень осторожно, чтобы не раздавить, вынимают желчный пузырь, полностью убирают жабры. Если же уха получилась горьковатая, то в нее опускают на 5-10 мин. древесный уголек.

Рыба «Ароматная»

500 г филе морской рыбы,
1/2 лимона,
3 ст. л. белого вина,
зелень,
соль, перец.

Рыбное филе нарезать крупными кусками, посолить и поперчить.

Полить куски рыбы вином и сбрызнуть лимонным соком.

Подготовленную рыбу обжаривать на решетке над костром с каждой стороны.

Жареную рыбу подавать к столу с зеленью.



Вилкова Людмила, г. Ижевск

Лосось «Мраморный»

Лосось,
свежий тимьян,
розмарин,
петрушка,
лимон,
оливковое масло,
репчатый лук,
соль,
перец горошком,
мартини.

Посыпать рыбу солью, черным перцем, тимьяном, розмарином, слегка сбрызнуть мартини, добавить лук, перемешать и влить оливковое масло. Положить на 3 ч. в теплое место. Затем завернуть кусочки рыбы вместе с маринадом в фольгу и положить в горячие угли.