

1000
СОВЕТОВ

от газеты
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

ШАШЛЫКИ

Мясные

Рыбные



АСТ
ПРЕСС

Овощные

Фруктовые

ШАШЛЫКИ



Москва
«АСТ-ПРЕСС»

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

«Возьмите кусок баранины (филейную часть, если сможете достать), нарежьте его на куски величиной с грецкий орех, положите на четверть часа в чашку вместе с луком, уксусом и щедро посыпьте солью и перцем. Через четверть часа приготовьте жаровню.

Маленькие куски баранины наденьте на железный или деревянный вертел и поворачивайте его над жаровней до тех пор, пока мясо не изжарится. Вы увидите, что это отличная вещь: по крайней мере, ничего лучшего я не едал во время своего путешествия». Так красочно изобразил знаменитый французский писатель А. Дюма приготовление шашлыка во время своего путешествия по Кавказу в середине XIX века.

Шашлык считается самым древним блюдом, известным нашим предкам со времени появления огня. Слово «шашлык» происходит от азербайджанского слова «шиш-шомпол». В культуре разных народов устоялось свое понятие шашлыка. Так, в странах Востока шашлык называют кебабом, что в переводе дословно «жареная пища без воды». И люля-кебаб, и дейм-кебаб, и тава-кебаб — это те же шашлыки, но с несколько иной технологией приготовления.

В наши дни понятие «шашлык» достаточно устоялось и под ним понимают мясное или рыбное

блюдо, приготовленное по специальной технологии из баранины, говядины, телятины, свинины, козлятины, мяса диких животных, птицы, а также рыбных кусочков.

Для приготовления шашлыка необходимы определенные приспособления. Это вертел — металлический или деревянный прут для насаживания больших кусков мяса или, к примеру, поросенка или быка. Шампуры — металлические пруты (30—100 см и более) с одним заточенным конусом и загнутым другим. На них насаживаются куски мяса среднего размера. На отдыхе в лесу шампуром может служить тонкий и прочный деревянный прут. Для маленьких кусочков мяса используются шпажки — металлические или деревянные — длиной от 10 до 30 см. Вертела, шампуры и шпажки выполняются из нержавеющей стали.

Чтобы установить шампуры, необходим металлический мангал — емкость для раскаленных углей. Это металлический ящик на ножках и без них с отверстиями для раздувания углей и прорезями сверху для установки шампуров. По размеру мангал и шампуры подбираются друг к другу. В полевых условиях мангал могут заменить поставленные на ребро кирпичи и другие подсобные материалы, между которыми удобно в течение определенного времени держать раскаленные угли.

Для жарения шашлыков используют и специальную решетку, которую называют по-разному: рашпор, решетка-гриль, гратар, просто решетка. Ее можно выполнить любых размеров. Над углями ее обычно устанавливают на кирпичях или камнях.

Мясо для шашлыка должно быть молодым и сочным. Не следует брать замороженное мясо.

Из чего же делают шашлык? Пожалуй, проще перечислить те продукты, из которых его не готовят. Итак, наиболее известны шашлыки из:

- ◊ баранины;
- ◊ мяса ягненка;
- ◊ свинины;
- ◊ телятины;
- ◊ говядины;

◊ субпродуктов, птицы, мяса диких животных;

◊ осетрины и другой рыбы.

Подготовка шашлыка. Промывание и разделывание на порционные куски.

Мясо промыть, зачистить от пленок и жира и нарезать на порционные куски вдоль волокон (очень важно сберечь сок в процессе приготовления).

Маринование. Несколько правил маринования:

◊ Не жалеть лука!

◊ Чем дольше — тем лучше. Мариновать шашлык желательно от 3 часов до 3 дней (в холодильнике).

◊ Для маринования лучше всего подходит стеклянная или эмалированная посуда.

Продукты для маринования шашлыка:

- ◊ разнообразные специи;
- ◊ лимон;
- ◊ гранатовый сок;
- ◊ вишневый сок;
- ◊ сухое вино (красное или белое);

- ◊ лук, уксус;
- ◊ кислое молоко;
- ◊ прокисшие помидоры;
- ◊ майонез;
- ◊ коньяк, пиво.

Нанизывание. Нанизывать мясо следует плотно, кусок к куску (для сочности), и так, чтобы мясо не проворачивалось.

Если вы готовите шашлык из говядины, следует смазать мясо растительным маслом перед тем, как его жарить.

Приготовление шашлыка на природе без шампуров и мангала потребует некоторой сноровки. Необходимо проделать чем-нибудь острым отверстия в каждом куске и нанизать сразу на два деревянных прутика, чтобы избежать прокручивания. Хорошо подойдет поперечная перекладина из толстой сырой ветки, чтобы прутики не прогибались.

Жаренье. Самое важное правило: жарить надо не на огне, а на углях. Угли должны «дышать жаром».

Шампуры с нанизанным на них мясом уложить плотно один к одному на высоте примерно 7—10 см. Идеальный материал для углей — поленья сухих фруктовых деревьев. Например, вишни или яблони.

В последнее время стали продавать готовый (обычно березовый) уголь. Стоит он недорого и легко разгорается. Этот вариант, возможно, и лишит вас изрядной доли романтики, связанной с разжиганием костра, зато прост и незаменим в сырую погоду.

В процессе приготовления шашлык надо поливать маринадом, вином или просто водой.

Готовность мяса обычно определяется опытным путем большой иглой, вводимой в самую толстую часть куска. Как только игла начнет легко проходить через мясо и не будет кровавой — шашлык готов.

Приглашая гостей на шашлык, не следует накрывать стол разнообразными блюдами, лучше предложите им салаты из свежих и запеченных овощей, различные соусы, зелень, маринады и соленья. Подают шашлыки как в горячем, так и в холодном виде, запивают сухим красным и белым вином.

Все рецепты в книге рассчитаны на 4 порции.

Приятного аппетита!

ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ



ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ



Шашлык из баранины (1)

- ◊ 1 кг баранины
- ◊ 60 г курдючного сала
- ◊ 2-3 головки репчатого лука
- ◊ 150 г зеленого лука
- ◊ 2 помидора или 2 огурца
- ◊ 2 ч. ложки кориандра
- ◊ 4 ст. ложки виноградного
или столового уксуса
- ◊ молотый черный или красный перец
- ◊ соль

Мякоть баранины обмыть, зачистить от пленок, нарезать мясо вместе с салом небольшими кусками. Затем мясо сложить в эмалированную посуду, поперчить, посыпать кориандром, добавить мелко нарезанный лук, уксус или лимонный сок. Все тщательно перемешать, накрыть крышкой и убрать в холодное место на 3-4 ч.

Перед жареньем мясо посолить, освободить от лука и нанизать на шампуры по шесть кусков мяса (сверху сало), не прижимая их один к другому. Жарить над горящими без пламени углями сначала с одной стороны, затем с другой до образования

румяной корочки. Если от капель стекающего жира появляется пламя, его следует тут же гасить, сбрызнув водой. Готовый шашлык снять с шампуров и выложить на блюдо.

Гарнировать зеленым луком, помидорами или огурцами. Отдельно можно подать кетчуп или другой соус, гранатовый сок.

Шашлык по-армянски (1)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 60 г курдючного сала
- ◇ 3 головки репчатого лука
- ◇ 40 мл ложек коньяка или водки
- ◇ $\frac{3}{4}$ ч. ложки лимонной кислоты
(или 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки уксуса)
- ◇ $\frac{3}{4}$ ч. ложки молотого красного перца
- ◇ 1,5 ч. ложки сушеного укропа, соль
- ◇ 1,5 ч. ложки сушеной мяты
- ◇ 1,5 ч. ложки кориандра
- ◇ 3 пучка любой свежей зелени

Мякоть жирной баранины обмыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо сложить в эмалированную посуду, поперчить, добавить нашинкованный лук, лимонную кислоту или уксус, коньяк или водку и сушеную зелень. Перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 6-7 ч. Затем маринованное мясо нанизать на шампуры, чередуя с курдючным салом. Жарить на мангале, периодически поворачивая шам-

На заметку

Первое, что нужно сделать, это расчистить место для костра. Затем заготовить дрова и мелкие сухие ветки.

пуры, чтобы мясо прожарилось равномерно. Готовый шашлык снять с шампуров, посолить и положить на блюдо.

Гарнировать оставшимся луком, нарезанным кольцами, и мелко нарубленной свежей зеленью.

Шашлык по-карски

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 4 бараньих почки
- ◇ 70 г репчатого лука
- ◇ 100 г зеленого лука
- ◇ 20 г зелени петрушки
- ◇ 25 мл уксуса
- ◇ 0,5 лимона
- ◇ молотый черный перец, соль



Это блюдо названо по имени неприступной турецкой крепости Карс, взятой русскими войсками в Крымскую войну. Именно с тех пор шашлык становится модным блюдом в петербургских салонах.

Обмыть почечную часть баранины, очистить, срезав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жаренья куски баранины не стягивало, и нарезать кусками по 250 г. Почки также обмыть и разрезать пополам.

Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, поперчить, посыпать мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком и оставить в хол. месте.

Перед жареньем каждый кусок баранины освободить от лука и зелени, нанизать на металлический вертел, добавить с обеих сторон по половинке почки

и жарить над углями без пламени. Во время жаренья вертел необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Готовый шашлык снять с вертела и подать вместе с почками, оформив блюдо ломтиком лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и оставшейся зеленью петрушки.

Отдельно подать томатный соус или кетчуп.

Шашлык по-карски с соусом ткемали

- ◇ 1,5 кг баранины
- ◇ 1 почка
- ◇ 150 г помидоров
- ◇ 50 г репчатого лука
- ◇ 50 г бараньего сала
- ◇ 100 г репчатого и зеленого лука
- ◇ 20 г сушеного барбариса
- ◇ 20 г зелени петрушки
- ◇ 50 г соуса ткемали
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ молотый черный перец, соль

Мясо нарезать крупными кусками и замариновать. Затем мясо нанизать на шампуры, с одного конца нанизать очищенный от пленки кусок бараньей почки, а с другого — половинку помидора. Смазать мясо салом и жарить над углями.

НА ЗАМЕТКУ

Научитесь правильно разжигать костер. Выложите на месте костра бересту, и на ней

из щепок соорудите пирамидку.

Зажигайте сначала бересту и щепки.

Как только костер достаточно разгорится, начинайте подкладывать более толстые ветки.

При подаче шашлыка почки и помидоры снять с шампуров, уложить на блюдо и гарнировать кольцами сырого репчатого лука, кружками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки.

Отдельно подать соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины (2)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 30 мл винного уксуса или лимонного сока
- ◇ 4-5 свежих помидоров или 3 огурца
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ 2 ч. ложки сушеного барбариса
- ◇ 100 мл соуса «Южный» или ткемали
- ◇ 2 ст. ложки жира
- черный молотый перец
- ◇ соль

Приготовить маринад. Для этого мелко нашинкованный репчатый лук посыпать перцем, полить винным уксусом или лимонным соком, пере-

мясо обмыть, очистить от пленок, нарезать кубиками, сложить в керамическую посуду, залить маринадом, тщательно перемешать и выдержать в холодном месте 5—6 ч.

Промаринованное мясо посолить, надеть на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и жарить 15-20 мин над раскаленными древесными углями, периодически вращая шампуры, чтобы мясо равномерно прожаривалось.

Готовые шашлыки положить на блюдо, гарнировать свежими помидорами или огурцами, зеле-

ным луком и дольками лимона. Отдельно подать соус «Южный» или ткемали и сушеный барбарис.

Шашлык по-узбекски

- ◊ 1 кг баранины
- ◊ 60 г курдючного сала
- ◊ 4 ст. ложки пшеничной муки

Для маринада:

- ◊ 8 головок репчатого лука
- ◊ 1 стакан винного уксуса
или лимонного сока

- ◊ молотый красный перец
- ◊ анис, соль



Мякоть баранины обмыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо сложить в эмалированную посуду, добавить нарезанный кольцами лук, винный уксус или лимонный сок, анис, молотый красный перец. Все тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 3-4 ч.

Перед жареньем куски баранины посолить, нанизать на шампуры попеременное кружками маринованного лука, посыпать пшеничной мукой, на конец каждого шампура нанизать по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями.

Гарнировать оставшимся луком. Отдельно можно подать

НА ЗАМЕТКУ

Сложите в саду все необходимые предметы: разделочные доски, бумажные полотенца, фольгу, распылитель с содой (чтобы притупить пламя), щипцы, плотные кухонные перчатки, бумажные салфетки, шипов и посуду.

Шашлык по-казахски

◇ 1 кг баранины

Для маринада:

◇ 2 стакана воды

◇ 8-10 ст. ложек молотого черного перца

◇ 8-10 ст. ложек соли

Мякоть баранины обмыть, зачистить от пленок, сложить в эмалированную посуду и убрать в холодное место на 2—3 ч.

Приготовить маринад: смешать воду, соль и перец.

Нарезать баранину небольшими кусками и нарезать на шампуры. Жарить над древесными углями до образования румяной корочки, периодически смачивая мясо раствором соли с перцем.

К шашлыку предложить репчатый лук, нарезанный кольцами.

Шашлык по-туркменски

◇ 1 кг филе баранины

Для маринада:

◇ 4 головки репчатого лука

◇ 60 мл винного или столового уксуса

◇ молотый черный перец, соль.

Филе баранины обмыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусками, сложить в эмалированную посуду и смешать с очищенным, мелко нашинкованным луком.

Добавить перец, залить уксусом и поставить в холодильник на 2—3 ч.

Затем достать мясо из маринада, посолить, поперчить, насадить на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности.

Гарнировать маринованной белокочанной капустой.

Шашлык по-арнаутски

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 5 головок репчатого лука
- ◇ бараний жир
- ◇ молотый черный и красный перец
- ◇ соль

Баранину обмыть, очистить от пленок, отбить и нарезать небольшими кусками. Надеть на шампуры, чередуя мясо с кружочками очищенного репчатого лука. Шампуры опустить в растопленный жир, посыпать мясо солью и перцем. Жарить шашлык над горящими без пламени углями, периодически поворачивая, чтобы мясо прожарилось равномерно.

В качестве гарнира подать маринованные огурцы.

Шашлык по-кавказски (1)

- ◇ 1 кг баранины (лучше грудинки)
- ◇ 3-5 головок репчатого лука
- ◇ лавровый лист (желательно свежий)
- ◇ черный перец горошком

Подготовленную грудинку нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить и нашинковать. В стеклянную или эмалированную посуду положить,

▲ соблюдая последовательность, слой мяса, затем слой лука, 2-3 лавровых листа, 5-6 горошин перца. Последний слой должен быть из лука. Залить стаканом воды, поставить под гнет на 3-4 ч при комнатной температуре.

Затем мясо посолить и нанизать на шампуры. Во время жаренья повернуть шашлык только один раз.

К шашлыку подать рассыпчатый рис.

Шашлык по-кавказски (2)

- ◊ 1 кг молодой баранины (корейки)
- ◊ 3-5 головок репчатого лука
- ◊ сок лимона
- ◊ чеснок
- ◊ молотый черный и красный перец
- ◊ соль

Корейку обмыть, очистить от пленок, нарезать кусками, поперчить и сложить в глиняную посуду. Добавить мелко нарезанный репчатый лук и измельченный чеснок. Сбрызнуть мясо соком лимона. Поставить в холодное место на 6-8 ч.

Перед жареньем мясо посолить и нанизать на шампуры. Жарить над горящими без пламени углями, периодически поворачивая шампуры, чтобы мясо прожарилось равномерно.

Блюдо гарнировать маринованными яблоками.

Шашлык по-кавказски (3)

- ◊ 1 кг баранины
- ◊ 5-6 головок репчатого лука
- ◊ 1 пучок зеленого лука

- ◇ 125 мл стакана винного или столового уксуса
- ◇ 3-4 помидора
- ◇ 4 ст. ложки соуса ткемали
- ◇ 1/2 ч. ложки сушеного барбариса
- ◇ 1 лимон
- ◇ 1-2 ст. ложки топленого бараньего сала
- ◇ зеленый лук, зелень

- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Баранину обмыть, зачистить от пленок, нарезать кусками. Часть очищенного репчатого лука нарезать кольцами.

Приготовить маринад. Оставшийся лук нашинковать, добавить барбарис и соус ткемали, все смешать с уксусом.

Мясо выложить плотным слоем в стеклянную или эмалированную посуду, на него — слой лука, снова слой мяса и т. д., заканчивая слоем мяса. Каждый слой хорошо поперчить. Залить массу маринадом, покрыв верхний слой мяса. Поставить в холодное место на 12—24 ч.

Затем мясо достать, слегка отжать, посолить и куски нанизать на шампуры, чередуя с кольцами лука и крупно нарезанными помидорами, сбрызнуть соком лимона.

Во время жаренья мясо поливать растопленным салом.

Готовый шашлык украсить зеленым луком и свежей зеленью.

На заметку

Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы пища не прилипла.

Шашлык по-арабски

- ◇ 1 кг филе баранины
- ◇ 3 стручка красного сладкого перца
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ 18 красных луковиц
- ◇ 6 луковок
- ◇ 12 помидоров черри
- ◇ 320 мл оливкового масла
- ◇ 1 1/2 ч. ложки острого красного перца
- ◇ 1 1/2 ч. ложки аджики
- ◇ 1/3 ч. ложки соли
- ◇ 1/3 ч. ложки корицы
- ◇ 1/3 ч. ложки тмина
- ◇ 1/3 ч. ложки кориандра

Баранину обмыть, очистить от пленок, нарезать кубиками и сложить в эмалированную посуду. Чеснок очистить и выдавить, добавить к нему оливковое масло, острый красный перец, тмин, аджику, кориандр и корицу. Тщательно перемешать.

Мясо полить полученным маринадом, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 3-4 ч. Красный сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать кусками. Красный и репчатый лук очистить, затем каждую головку репчатого лука разрезать на 4 части.

Достать баранину из маринада, обсушить и посолить. Нанизать мясо на шампуры попеременно с головками красного лука, перцем, помидорами и резаным репчатым луком. Жарить шашлык 15 мин, часто переворачивая, чтобы мясо, лук и овощи не подгорали.

К шашлыку подать тыкву в маринаде.

Шашлык по-армянски (2)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 6 ст. ложек топленого масла
- ◇ 60 мл гранатового сока
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ 1 пучок свежей петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Баранину обмыть, очистить от пленок, нарезать кусками. Положить в эмалированную кастрюлю, поперчить, добавить масло, нарезанный кольцами лук, гранатовый сок. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и оставить в холодном месте на 1,5-2 ч.

Затем вынуть мясо, посолить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Готовый шашлык выложить на блюдо, полить оставшимся гранатовым соком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык «Любительский»

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 3 пучка зеленого лука
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ 1 пучок укропа
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Баранину обмыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусками, не удаляя кости, посолить и поперчить. Нанизать на каждый шампур по 5-6 кусков. Жарить над раскаленными углями без пламени.

Готовый шашлык посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа, а также нарезанным зеленым луком.

Шашлык с апельсинами

◇ 1 кг мякоти баранины

◇ 2/3 стакана кетчупа

◇ 2 пучка зеленого лука

◇ 2 апельсина

Для гарнира:

◇ 1/2 кочана красной капусты

◇ 2 кочана листового салата

◇ 120 мл апельсинового сока

◇ 4 ст. ложки майонеза

◇ 30 мл яблочного или столового уксуса

◇ 2 ч. ложки горчицы

◇ 1/2 ч. ложки молотого черного перца

◇ соль

Баранину обмыть, очистить от пленок, нарезать кубиками. Переложить в миску и смешать с кетчупом.

Капусту тонко нашинковать. Вымытый салат нарезать крупно, а зеленый лук на дольки по 5 см. Апельсин разрезать на 8 частей, каждую из которых еще пополам.

Приготовить гарнир. Для этого смешать в большой миске или кастрюле апельсиновый сок, майонез, уксус, горчицу, соль и перец. Добавить салат и капусту и вновь осторожно перемешать.

Нанизать на 8 шампуров попеременно баранину, зеленый лук и апельсин. Полить кетчупом и жарить над раскаленными углями, постоянно переворачивая шампуры.

Шашлык подать вместе с гарниром.

Шашлык из молодой баранины по-охотничьи

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 400 г свежих грибов
- ◇ 4-5 стручков сладкого перца
- ◇ 150 г растопленного сливочного масла
- ◇ черный молотый перец
- ◇ соль

Баранину обмыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусками, посолить и поперчить. Грибы перебрать и промыть, крупные разрезать пополам, посолить. Перец вымыть, удалить плодоножки, очистить от семян. Нанизывать на шампуры поочередно перец, мясо и грибы.

Перед жареньем шашлык смазать маслом и печь на раскаленных углях, поворачивая время от времени шампуры и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорели.

Готовый шашлык выложить на листья винограда.

Шашлык по-карски с водкой

- ◇ 650 г баранины
- ◇ 50 г репчатого лука
- ◇ 50 г курдючного сала
- ◇ 10 мл водки
- ◇ 20 г зелени петрушки и кинзы
- ◇ молотый красный перец, соль

Мякоть жирной баранины (заднюю ногу), посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью.

Сложить мясо в эмалированную посуду, полить водкой, перемешать и оставить на 6-8 ч в холодном месте.

Затем куски баранины нанизать на шампуры попеременно с кусочками сырого курдючного сала и жарить на вертеле, периодически поворачивая.

После того как мясо прожарится на глубину примерно 8-10 см, острым ножом отрезать от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжать жарить, после чего вновь срезать тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не изжарится.

При подаче на стол ломтики мяса выложить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, а также помидорами и веточками петрушки и кинзы.

Следует помнить, что, если мясные блюда готовят с использованием спиртных напитков, в такой маринад не добавляют уксус или лимонный сок.

Шашлык со свежими помидорами

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ 4 свежих помидора
- ◇ 1 лимон
- ◇ 30 мл уксуса или 30 мл лимонного сока
- ◇ 35 мл растительного масла

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусками. Сложить в эмалированную посуду, поперчить, добавить мелко нашинкованный лук, уксус или лимонный сок и тщательно перемешать. Кастрюлю накрыть крышкой и на 2—3 ч вынести в хо-

лодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем баранину посалить, нанизать на шампуры попеременно с луком. Жарить над горящими без пламени углями 15—20 мин, поворачивая шампуры, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, нарезанными помидорами и кусочками лимона.

На заметку

Угольные грили - наиболее дешевые, к тому же они дают аппетитный запах дымка. Однако развести такой гриль бывает трудно.

Шашлык по-турецки с рисом

- ◇ 1 кг баранины без кости (мякоть от задней ноги или почечной части)
- ◇ 20 г жира
- ◇ 200 г шпика
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 4 свежих помидора
- ◇ 2-3 зубчика чеснока
- ◇ уксус
- ◇ 2 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки
- ◇ молотый черный перец и душистый перец горошком
- ◇ соль

Для гарнира:

- ◇ 400 г риса
- ◇ 3 ст. ложки жира
- ◇ 1 луковица
- ◇ 75 мл томатной пасты
- ◇ соль



▲ Мясо обмыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусками. Чеснок измельчить, лук нашинковать. Сложить мясо в эмалированную посуду. Мясо поперчить, сбрызнуть уксусом, добавить лук и чеснок, хорошо перемешать, накрыть крышкой и оставить на 2—3 ч в холодном месте.

Рис промыть в холодной воде, вскипятить воду (в 2 раза больше объема риса), положить в нее рис, поджаренный на жире лук, томатную пасту, посолить и перемешать. Варить на слабом огне. Когда рис впитает всю жидкость, запечь в духовке.

Шпик разрезать на куски. Помидоры нарезать кружками. Баранину нанизать на шампуры, чередуя со шпиком, помидорами и луком. Жарить над раскаленными углями, постоянно переворачивая, чтобы шашлык не подгорел.

На подогретое блюдо выложить вначале рис, затем шашлык, не снимая его с шампуров, и залить жиром, оставшимся от жаренья. Посыпать зеленью.

Шашлык из баранины рубленый

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 60 г курдючного сала
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 20 мл уксуса
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ молотый черный перец



Баранину обмыть, очистить от пленок и сухожилий. Затем пропустить через мясорубку вместе с курдючным салом и репчатым луком. Посолить, поперчить, хорошо перемешать и выдержать в холодном месте 1,5-2 ч.

Из фарша сформовать колбаски, нанизать их на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

При подаче на стол посыпать тонко нарезанным зеленым луком, сбрызнуть уксусом.

Шашлык из баранины (3)

- ◇ 650 г баранины
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 50 г зеленого лука
- ◇ 20 г зелени петрушки, кинзы, мяты
- ◇ лимон
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Баранину, нарезанную по 5 кусков на порцию, положить в соответствующую посуду, посыпать перцем, добавить часть мелко нарезанного репчатого лука, хорошо перемешать и оставить на несколько часов на холоде.

Затем куски баранины нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями без пламени до готовности. Подать с зеленью, зеленым луком, нарезанным кольцами оставшимся репчатым луком и лимоном.

Вариант. К этому блюду можно приготовить жаренные на шпажках баклажаны и помидоры.

НА ЗАМЕТКУ

Электрический гриль очень удобен. Он быстро нагревается и дает равномерное тепло нужной температуры. Минус этого гриля - отсутствие древесного аромата

Шашлык из баранины с баклажанами

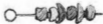
- ◊ 700 г баранины
- ◊ 500 г баклажанов
- ◊ 25 г курдючного сала
- ◊ 250 г почек
- ◊ 3 луковицы
- ◊ 50 г зеленого лука
- ◊ 50 г зелени петрушки, кинзы, мяты
- ◊ молотый чёрный перец

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, посыпать солью поперчить, нанизать на шампур и жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, все время переворачивая. Мясо можно нанизать на шампур вперемежку с луковичками или почками (предварительно разрезанными пополам). Готовый шашлык подать на шампуре или выложить на блюдо и украсить нарезанной зеленью и зеленым луком.

Вариант. Шашлык можно подать и вместе с баклажанами. Для этого баклажаны обмыть холодной водой и сделать на каждом посередине неглубокий продолговатый надрез. В этот надрез вложить маленький ломтик курдючного сала, посыпанного солью и перцем. При желании добавить зелени петрушки, кинзы, мяты и т.д.

Подготовленные баклажаны нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями без пламени сначала со стороны надреза, а потом с другой стороны до тех пор, пока они не станут мягкими.

Подавать вместе с шашлыком.



Шашлык «Степной»

- ◊ 1 кг баранины
- ◊ 4 луковицы
- ◊ 4-8 зубчиков чеснока
- ◊ 4 пучка петрушки
или кориандра
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Баранину обмыть, очистить от пленок, нарезать длинными полосками. Приготовить фарш. Для этого лук и чеснок очистить и нарубить, зелень вымыть и измельчить. Тщательно перемешать лук, чеснок, зелень, перец и соль. Выложить фарш на полоски баранины, завернуть их, нанизать на шампуры и жарить над углями.

НА ЗАМЕТКУ

Современные грили работают на электричестве, газе или угле.

Шашлык по-африкански

- ◊ 800 г баранины
- ◊ 8 г острого красного перца
- ◊ 600 мл молока
- ◊ 400 мл 9%-го уксуса
- ◊ 200 г сала
- ◊ 500 г томатного соуса
- ◊ лавровый лист
- ◊ майоран
- ◊ тимьян
- ◊ молотый черный перец



▲ Мякоть от задней ноги нарезать кусочками, положить в глиняную посуду, добавить мелко нарезанный острый перец и лавровый лист, залить смесью молока и уксуса и выдержать в холодном месте два дня.

После этого мясо потушить до полуготовности. Затем каждый кусочек мяса завернуть в тонкий ломтик сала, нанизать на шампур, обжарить над углями.

Подать шашлыки горячими с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого перца.

Шашлык по-балкански

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 2 ч. ложки тимьяна
- ◇ сок 1 лимона
- ◇ немного растительного масла
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 4 сладких перца (зеленый и красный)
- ◇ 4 ст. ложки нарезанного кубиками репчатого лука
- ◇ 1 стакан риса
- ◇ 450 мл мясного бульона
- ◇ 1 кг замороженного овощного ассорти
- ◇ 2 ч. ложки черного перца крупного помола, соль

Мякоть баранины обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в эмалированную посуду. Добавить перец, тимьян, лимонный сок, 4 ст. ложки растительного масла, тщательно перемешать и мариновать в течение 2 ч.

Луковицу нарезать кольцами, а сладкий перец кубиками, предварительно удалив плодоножку и сердцевину.

Нанизать на шампур поочередно кусочки мяса, лук и перец, посолить. Жарить над раскаленными углями.

Приготовить гарнир. Репчатый лук спассеровать в растительном масле. Сварить в мясном бульоне рис, положить в него подготовленный лук и овощное ассорти и потушить 10 мин. Отдельно подать шашлычный соус.

Шашлык по-азербайджански (любительский)

◇ 1,2 кг реберной части баранины

◇ 2 луковицы, зелень, соль

◇ молотый черный перец

Мясо нарубить вместе с реберными косточками небольшими кусками. Нанизать на шампуры так, чтобы наружная часть корейки была обращена в одну сторону.

Жарить над раскаленными углями до готовности, медленно поворачивая шампуры и сбрызгивая шашлык холодной водой.

Подавать на шампурах в горячем виде. Отдельно предложить соль, перец, лук, зелень.

НА ЗАМЕТКУ

Газовый гриль легко включить и выключить.

Да и нагревается он недолго - около 15 мин. Однако он не дает шашлыку запаха натурального дыма.

Шашлык из баранины (4)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ 4-5 свежих помидоров
- ◇ 1 лимон
- ◇ 30 мл уксуса
- ◇ 2 ст. ложки сливочного масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Мясо обмыть, ОЧИСТИТЬ от пленок, нарезать кусками, положить в эмалированную посуду. Поперчить, добавить натертый лук, полить уксусом, перемешать и выдержать в холодном месте 5—6 ч.

Затем куски баранины посолить, нанизать на шампуры. Жарить шашлык над горящими без пламени углями, постоянно поворачивая шампур, чтобы мясо прожарилось равномерно.

Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо, полить маслом.

На гарнир подать зеленый лук, нарезанные дольками помидоры, лимон.

Шашлык по-болгарски с кабачками

- ◇ 750 г баранины
- ◇ 200 г кабачков
- ◇ 900 г картофеля
- ◇ 30 г жира

- ◇ 80 г зеленого салата
- ◇ молотый черный перец
- ◇ яйцо, соль



Мякоть баранины нарезать кусочками, кабачки нарезать ломтиками и, чередуя, надеть на шампур.

Обжаривать над раскаленными углями до готовности. Охладить, после чего посыпать солью и перцем, смочить во взбитом яйце и вторично обжарить до полной готовности.

Подать на стол с жареным картофелем и зеленым салатом.

Шашлык по-адыгейски

- ◇ 650 г баранины
- ◇ 120 г сливочного масла
- ◇ 20 г соли
- ◇ 80 г молотого чеснока
- ◇ 3 луковичы
- ◇ 400 г кукурузной крупы



Мясо нарезать крупными кусками, отбить деревянным молотком, нанизать на шампуры (2 куска на порцию) и жарить над раскаленными углями, поворачивая шампуры и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем. Обжарить до румяной корочки.

Подать с крутой кашей.

Приготовить кашу. Кукурузную крупу просеять через сито, засыпать в кипящую воду и на медленном огне кипятить до разваривания и загустения, все время помешивая деревянной лопаточкой. Готовую кашу выложить на блюдо, разрезать на куски, добавить масло.

НА ЗАМЕТКУ

Подготовленное мясо выньте из холодильника за 30 мин до приготовления - оно получится более сочным и вкусным.

Шашлык по-геленджикски

- ◇ 800 г баранины
- ◇ 120 г сливочного масла (бараньего жира)
- ◇ по 400 г репчатого и зеленого лука
- ◇ помидоров
- ◇ баклажанов
- ◇ сладкого зеленого перца
- ◇ 40 мл кислого вина
- ◇ по 20 г зелени петрушки и укропа
- ◇ 20 г сахарного песка,
- ◇ 200 г свеклы
- ◇ 80 мл лимонного сока
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Баранину нарезать кусками, положить в керамическую посуду, посыпать сахаром, черным молотым перцем, репчатым луком, нарезанным полукольцами, и залить кислым вином.

Все перемешать и оставить под гнетом в холодном месте на 15 мин.

Перед жареньем куски баранины слегка отжать от сока, посолить, нанизать на шампуры попеременно с луком, нарезанным кольцами, и жарить шашлык над горячими углями без пламени примерно 10-12 мин, все время поворачивая шампуры.

Одновременно на другие шампуры нанизать и жарить над углями зеленый сладкий перец, красные помидоры, баклажаны и очищенный от шелухи лук. Появившуюся поджаристую корочку на овощах надо удалить, овощи положить на тарелки.

Шашлык снять с шампуров, полить маслом и уложить на блюдо. Сверху посыпать зеленым луком и зеленью. Блюдо оформить нарезанными дольками лимона. Сверху шашлыка положить реп-

чатый лук, подкрашенный соком натертой свеклы. Шашлык еще раз солят, перчат, поливают вином.

В качестве гарнира можно подать отварной, предварительно прожаренный рис.

Шашлык по-грузински

- ◊ 700 г баранины
- ◊ 1 луковица
- ◊ 10 г муки
- ◊ 100 г жира
- ◊ 3 зубчика чеснока
- ◊ 150 г зеленого лука
- ◊ 100 г помидор
- ◊ $1/2$ ч. ложки молотого красного перца
- ◊ 2 ч. ложки рубленой зелени петрушки
- ◊ уксус
- ◊ молотый черный и душистый перец
- ◊ соль

Мясо обмыть, очистить от пленки и жира, нарезать небольшими продолговатыми кусками. Затем слегка отбить тыжкой, придав им форму кубиков.

Лук нарезать кольцами или нашинковать, мелко нарубить чеснок.

Куски мяса посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Потом приготовленное мясо посыпать луком, сложить в эмалированную миску, накрыть крышкой и оставить в холодном месте на 2—3 ч.

Приготовить 4 деревянные шпажки. На каждую шпажку нанизать по 5 очищенных от лука кусочков мяса. Мясо посолить и посыпать, мукой. Жарить шашлык до образования румяной корочки, постоянно поливая жиром.

Подать шашлык на подогретом блюде, посыпав крупно нарезанной зеленью петрушки. Блюдо украсить кружочками помидоров и мелко нарезанным зеленым луком, сложенным пирамидой и посыпанным молотым красным перцем.

В качестве гарнира к шашлыку можно предложить картофель фри или же отварной рис.

Шашлык по-болгарски

- ◇ 750 г баранины
- ◇ 2 луковицы
- ◇ молотый черный перец, соль

Для соуса:

- ◇ 5 зубчиков чеснока
- ◇ 10 зерен миндаля
- ◇ 2 ст. ложки хлебных крошек
- ◇ 100 мл растительного масла
- ◇ желток
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ соль



Мясо нарезать кусочками, насадить на шампур попеременно с колечками лука, сильно посолить и поперчить, обжарить на углях до готовности.

Подать в горячем виде на шампурах с чесночной пастой-соусом.

Приготовить пасту-соус. Чеснок, миндаль и хлебные крошки растолочь, добавить желток и, постоянно помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона. Для настаивания поставить в закрытой посуде в холодильник на несколько часов.

Шашлык по-грузински с баклажанами

- ◊ 1 кг баранины
- ◊ 1,8 кг баклажанов
- ◊ 150 мл растительного масла
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Корейку или заднюю часть баранины нарезать небольшими кусками. Баклажаны вымыть холодной водой, сделать на каждом посередине глубокий продолговатый разрез, дать немного постоять и отжать горький сок.

В надрезы всыпать немного соли и перца, поместить в них кусочки баранины, также слегка посыпав их солью и перцем. Нанизать баклажаны на шампуры таким образом, чтобы шампуры захватили оба конца баклажана и все куски баранины.

Обжаривать над углями, постоянно вращая шампуры. Во время жаренья смазывать баклажаны и кусочки мяса растительным маслом.

Подать шашлыки вместе с запеченными баклажанами на шампурах. Можно добавить зелень и специи.

Шашлык обыкновенный

- ◊ 1 кг баранины
- ◊ 4 луковицы
- ◊ 30 мл 3%-го уксуса
- ◊ 1/2 ч. ложки сахарного песка
- ◊ 50 г зеленого лука
- ◊ 100 мл шашлычного соуса
- ◊ молотый черный перец

Мясо очистить от пленки, нарезать кусочками, поперчить, добавить репчатый лук, нарезанный кольцами. Все переложить в эмалированную посуду, уксус соединить с сахаром, размешать и залить этим раствором мясо. Положить на мясо груз и мариновать в холодном месте около суток.

Затем мясо очистить от лука, посолить, насадить на шампуры плотно друг к другу и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая, чтобы на шашлыке образовалась румяная корочка, а внутри он остался розовым. Во время жаренья шашлык постоянно сбрызгивать маринадом.

Шашлык подавать на подогретом блюде, полив шашлычным соусом.

В качестве гарнира предложить рассыпчатый рис, смешанный с подрумяненным в масле мелко нарезанным репчатым луком, либо кусочки маринованного репчатого лука.

Шашлык по-дагестански

- ◇ 900 г баранины
- ◇ 20 г зеленого лука и другой зелени
- ◇ 100 г репчатого лука
- ◇ 40 мл уксуса
- ◇ 40 мл коньяка
- ◇ 200 г помидоров или огурцов
для гарнира
- ◇ молотый черный перец, соль.

Баранину нарезать кубиками с косточкой. Крупно нарезанный зеленый лук и зелень смешать с мясом, поперчить, положить в эмалированную посуду и выдержать в холодном месте 5-6 ч.

Затем стряхнуть зелень и лук, нанизать мясо на шампуры, посолить и жарить над раскаленными углями 3 мин. Шампуры снять, полить мясо коньяком и снова поставить на мангал. Когда жидкость с мяса капает на угли, огонь вспыхивает и на мясе образуется корочка, а сок остается внутри. Жарить над углями в течение 15 мин, периодически поворачивая шампуры.

Шашлык подают на шампурах. Отдельно на блюде предлагают маринованный лук, свежие помидоры и огурцы.

НА ЗАМЕТКУ

Сырое мясо прикройте пленкой или фольгой и поставьте в тень.

Шашлык из баранины (бастурма)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 4-5 луковиц

- ◇ зелень петрушки, лука
- ◇ кинзы
- ◇ сельдерея
- ◇ маринады
- ◇ молотый черный перец, соль



Баранину нарезать кусками средних размеров, сложить в эмалированную посуду и переложить луком, поперчить. Дать полежать бастурме 1-2 ч.

Подготовленное мясо насадить на шампуры и обжарить над древесными углями до готовности.

Почти готовый шашлык посолить.
Подать с луком, зеленью, маринадами.

Шашлык по-турецки с баклажанами

- ◇ 750 г баранины
- ◇ 2 овечьих хвоста
- ◇ 1000 г баклажанов
- ◇ 5 луковиц
- ◇ 300 г помидоров
- ◇ 100 г оливкового масла
- ◇ лавровый лист
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мясо и овечьи хвосты нарезать кусочками и нанизать на шампур, чередуя кусочек мяса и кусочек жирного хвоста. Посолить, поперчить. Обжарить над углями до готовности и подать горячим, положив на горячее пюре из баклажанов.

Приготовить баклажаны. Баклажаны обжарить на оливковом масле, а когда остынут, очистить от кожицы и мелко нарезать. На том же масле обжарить мелко нарезанный лук. Затем соединить обжаренный лук, баклажаны, очищенные и нарезанные кусочками помидоры, соль, перец и лавровый лист. Смесь проварить несколько минут, потом протереть

Шашлык по-казахски (тостик)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ по 10 г соли и зелени кинзы
- ◇ петрушки, мяты
- ◇ 4 зубчика чеснока
- ◇ 1 луковица



Соль, чеснок и измельченный лук растолочь вместе и растереть в кашицу. С бараньей грудинки снять мякоть и нарезать июль ребер кусками по 250 г. Затем насадить каждый кусок на шампур и обжарить над горячими углями. Мясо периодически поливать

НА ЗАМЕТКУ

*К блюдам
из баранины подают
красные вина
с тонким и изысканным
букетом.*

За несколько минут до готовности снять шашлык с шампура, натереть приготовленной чесночно-луковой смесью, снова надеть на шампур и довести до готовности.

Обжаренный шашлык снять с шампура и нарезать тонкими ломтиками. В качестве гарнира предложить свежие овощи.

Шашлык по-лезгински

- ◇ 750 г баранины
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 600 г помидоров
- ◇ 8 г сушеного барбариса
- ◇ зелень петрушки
- ◇ кинзы, мяты

- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мякоть баранины очистить от сухожилий и нарезать кусочками. Посыпать перцем, мелко нарезанным луком, зеленью, перемешать, плотно уложить в эмалированную посуду и оставить на 4-6 ч в холодном месте.

Затем мясо посолить, нанизать на шампуры попеременно с кружками помидоров и кольцами репчатого лука. Жарить над углями 15-20 мин, поворачивая шампуры.

Подать шашлык в горячем виде на шампурах. В качестве гарнира отдельно положить барбарис и зелень.

Шашлык по-индийски

- ◇ 750 г баранины
- ◇ 200 мл йогурта или кислого молока
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 2 яйца
- ◇ 100 г свеклы
- ◇ 100 мл растительного масла
- ◇ 1 ст. ложка кориандра
- ◇ по 1/2 ч. ложки соли и кардамона
- ◇ по 1/3 ч. ложки порошка имбиря и молотой корицы
- ◇ 3 шт. гвоздики
- ◇ 1/4 ч. ложки порошка карри

Баранину нарезать кубиками и положить в маринад из йогурта и имбиря 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 приностями. Посуду несколько раз встряхнуть и оставить ещё на 5 мин на слабом огне.

Сварить вкрутую яйца, очистить их, после чего нарезать ломтиками. Ломтиками нарезать и свеклу. Мясо, яйца, лук и ломтики свеклы насадить пооче-

редно на шампур, полить маслом и дать ему стечь, посыпать порошком карри. Жарить над раскаленными углями до готовности. За несколько минут до готовности мясо посолить.

Подать с ломтиками белого хлеба или рассыпчатым рисом.

НА ЗАМЕТКУ

Мясо рекомендуется солить непосредственно перед тепловой обработкой, а иногда - и после нее.

Шашлык из баранины (особый)

- ◇ 1,5 кг позвоночной части баранины
- ◇ пучок зеленого лука
- ◇ базилик
- ◇ 1 лимон, гранат

- ◇ молотый черный перец, соль

Позвоночную часть молодой баранины нарезать кусками поперек. Посолить, поперчить, насадить на шампуры и сбрызнуть лимонным соком. Жарить над раскаленными углями до готовности. Подать с нарезанным луком, базиликом, гранатом.

Шашлык из баранины (габырга)

- ◇ 1,5 кг реберной части баранины
- ◇ 2 луковицы
- ◇ зелень кинзы
- ◇ петрушки, мяты

- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Реберную часть баранины нарезать кусками вдоль реберных костей. Посолить, поперчить и нанизать на шампуры так, чтобы куски мяса были обращены в одну сторону. Жарить над раскаленными углями до готовности.

При подаче посыпать нарезанным луком и зеленью.

Шашлык по-татски (кебаб)

- ◇ 800 г баранины
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 40 мл уксуса
- ◇ 200 г помидоров, зелень
- ◇ молотый черный перец, соль



Мякоть баранины нарезать кусочками, сложить в эмалированную посуду, добавить перец, мелко нашинкованный лук, уксус. Посуду накрыть и поставить в холодное место на 3-4 ч.

Затем мясо очистить от лука, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Отдельно на шампуры нанизать лук от маринада, кружочки или половинки помидоров. Шампуры с мясом и овощами чередовать над углями, жарить до готовности мяса.

Подавать шашлык на блюде, вокруг уложить лук и помидоры, поджаренные на углях, и зелень.



Тава-эти

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 100 г топленого масла
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ 350 мл бульона
- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мясо разделить на средние куски и обжарить в масле до образования румяной корочки.

Затем мясо посолить, поперчить, добавить нарезанный кольцами лук и бульон. Все тушить до готовности.

При желании можно положить помидоры и залить баранину взбитыми яйцами.

При подаче на стол посыпать зеленью.

Люля-кебаб из баранины

- ◇ 1 кг бараньей вырезки
- ◇ 4-5 луковиц
- ◇ лаваш
- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец, соль



Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить, хорошо перемешать. Поставить в холодное место на 20 мин.

Охлажденный фарш сформовать на шампуры в виде сарделек и обжарить на мангале.

Готовый люля-кебаб завернуть в лаваш и посыпать зеленью.

Люля-кебаб из баранины с орехами

- ◊ 1 кг баранины
- ◊ 200 г ядер грецких орехов
- ◊ 3-4 луковицы
- ◊ молотый черный перец, соль

Мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с грецкими орехами и луком. Посолить, поперчить, перемешать и поставить в холодное место на 20 мин.

Смочив руки в соленой воде, сформовать на шампурах люля в виде сарделек и обжарить над раскаленными древесными углями.

Подать люля-кебаб с маринадами и гранатовым соком, а также шашлыками из овощей.

Тава-кебаб мясной

- ◊ 1 кг баранины (или говядины)
- ◊ 5-6 луковиц
- ◊ 5-6 помидоров
- ◊ 250 г сливочного масла
- ◊ 8-9 яиц
- ◊ зелень
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Мясо нарезать мелкими кусками и обжарить в масле. Отдельно поджарить нарезанные кольцами лук и помидоры. Когда мясо будет готово, все соединить, перемешать, посолить, поперчить, залить яйцами и запечь в духовке или на углях.

При подаче посыпать зеленью.

Люля-кебаб из баранины с курдюком

- ◊ 1 кг баранины без костей
- ◊ 200 г курдючного жира
- ◊ 4-5 луковиц
- ◊ помидоры
- ◊ огурцы
- ◊ молотый черный перец, соль



Баранину нарезать кусками, пропустить через мясорубку вместе с курдюком и луком, посолить, поперчить, тщательно перемешать и поставить в прохладное место на 20—30 мин.

Смочив руки в соленой воде, сформовать на шампурах люля в виде сарделек.

Жарить над раскаленными углями до готовности.

Завернуть в лаваш и подать с нарезанными овощами и оставшимся луком.

Тава-кебаб

- ◊ 1 кг полужирной баранины
- ◊ 3-4 луковицы
- ◊ 150 г топленого масла
- ◊ 5-6 яиц
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Баранину с луком пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить, сформовать шарики и обжарить их в масле на сковороде.

Затем залить все взбитыми яйцами и довести до готовности.

Турши-кебаб

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 150 г топленого масла
- ◇ 350 мл бульона

- ◇ 7-8 яиц
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ 100 г сушеной алычи
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ молотый черный перец, соль



Баранину нарезать мелкими кусочками и обжарить с луком. Затем мясо поперчить, посолить, добавить бульон, лимон, промытую алычу и тушить все до готовности. После чего залить яйцами.

Это блюдо желательно готовить на углях или на костре.

Бараньи «пальчики»

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 120 г белого хлеба
- ◇ 2 стакана молока

- ◇ 4 яйца
- ◇ 1-2 зубчика чеснока
- ◇ корица, соль



Мясо промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым хлебом.

Чеснок очистить, потолочь и добавить в фарш. Также добавить яйцо, корицу и соль. Все тщательно вымесить.

Из полученного фарша сформовать колбаски толщиной в палец. Обжарить на решетке с обеих сторон.

Баранина под маринадом

- ◊ 1,2 кг молодой баранины без костей
- ◊ 150 г свиного сала
- ◊ 2-3 ст. ложки растительного масла
- ◊ 1 стакан сметаны
- ◊ 1 ст. ложка сухой горчицы
- ◊ 1 ст. ложка измельченной зелени розмарина, соль

Для маринада:

- ◊ 2 1/2 стакана пива
- ◊ 1-1 1/2 стакана уксуса
- ◊ молотый черный перец
- ◊ 1-2 горошины душистого перца
- ◊ 1-2 лавровых листа
- ◊ 1-2 головки гвоздики

Баранину промыть и очистить от пленок.

Приготовить маринад. Для этого смешать пиво, уксус, молотый черный перец, лавровый лист, гвоздику и душистый перец. Смесь поместить на огонь и довести до кипения.

Баранину обсыпать сухой горчицей, измельченным розмарином, посолить и залить кипящим маринадом. Оставить на 8-10 ч при комнатной температуре. Свиное сало нарезать тонкими брусочками. Мясо вынуть из маринада, нашпиговать салом, смазать растительным маслом и запечь на вертеле до готовности, время от времени поливая сметаной.

Барашек фаршированный

- ◇ 1 средний барашек
- ◇ потроха барашка
- На 1 кг барашка:**
- ◇ 4 веточки эстрагона
- ◇ 4 веточки кинзы
- ◇ 3 ст. ложки бараньего жира
- ◇ молотый черный перец, соль



Тушку барашка вымыть, обсушить и натереть солью и молотым черным перцем снаружи и внутри. Потроха (сердце, почки, печенку и легкие) вымыть и сварить до полуготовности.

Отваренные потроха мелко нарезать. Эстрагон и кинзу промыть и нашинковать. Добавить зелень к потрохам, посолить и поперчить по вкусу. Все тщательно перемешать, остудить и полученной массой нафаршировать барашка, отверстие зашить суровой ниткой. Тушку завернуть во влажную ткань и поместить в холодильник на несколько часов.

Перед приготовлением смазать тушку бараньим жиром. Запекать на вертеле до готовности, время от времени смазывая растопленным жиром.

Баранина с красным луком

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 4 красные луковицы
- ◇ 400 г помидоров черри
- Для маринада:**
- ◇ 4 ст. ложки лимонного сока
- ◇ 4 ч. ложки тертой лимонной цедры



- ◊ 6 ст. ложек оливкового масла
- ◊ 6 ст. ложек сухого белого вина
- ◊ 4 зубчика чеснока
- ◊ 1 ч. ложка сушеных листьев базилика
- ◊ 1 ч. ложка молотого тмина
- ◊ 1/2 ч. ложки молотой корицы

Баранину промыть, очистить от пленок и жира.

Приготовить маринад. Для этого смешать лимонный сок, лимонную цедру, масло, вино, толченый чеснок, базилик, тмин и корицу. Взбивать все ингредиенты около 2 мин.

Залить мясо приготовленным маринадом, дать пропитаться, после чего завернуть его в пленку и поставить в холодильник на 8-10 ч. Затем мясо достать, вынуть из пленки и обсушить.

Нанизать по очереди на смазанные маслом шампуры мясо, красный лук и помидоры. Поместить шампуры в барбекю и обжарить в хорошо разогретом масле 8-10 мин, периодически поливая баранину оставшимся маринадом.

Баранина на вертеле

- ◊ 1,5 кг бараньей вырезки
- ◊ 100 г свиного сала
- ◊ 100 г ветчины
- ◊ 100 г мякшии белого хлеба
- ◊ 1 яйцо
- ◊ 1 луковица
- ◊ 3-4 зубчика чеснока
- ◊ 2 веточки петрушки
- ◊ 2-3 ст. ложки оливкового масла
- ◊ 2 ст. ложки молотых сухарей
- ◊ соль



Из 300 г баранины, сала, ветчины, лука, чеснока и хлеба приготовить фарш. Петрушку вымыть и мелко порубить.

Добавить в фарш измельченную петрушку, яйцо и соль. Все тщательно перемешать. Из остального мяса вырезать 10-12 котлет и отбить их.

В куски отбитого мяса завернуть приготовленный фарш, обвязать нитками и смазать оливковым маслом. Поставить в холодильник на 1 ч. После чего мясо посолить и обвалить в сухарях. Запекать на вертеле до готовности.

Баранья лопатка, фаршированная ветчиной

- ◇ 1 баранья лопатка
- ◇ 200 г ветчины
- ◇ 1 ломтик белого хлеба
- ◇ 3 ст. ложки молока
- ◇ 2 яйца
- ◇ 3 ст. ложки растительного масла
- ◇ молотый красный и черный перец, соль

Лопаточную часть бараньей тушки промыть, очистить от пленок, разрезать, отделяя ребра от лопатки, затем рукой расширить получившуюся полость.

Лопатку посолить, натереть молотым красным перцем и посыпать молотым черным перцем.

Ветчину мелко нарезать, добавить ломтик белого хлеба, предварительно замоченный в молоке и отжатый. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать и добавить к ветчине с хлебом. Влить масло, посолить и поперчить по вкусу.

Тщательно все перемешать и начинить полученной смесью баранью лопатку. Разрез зашить ниткой. Нафаршированную лопатку положить на решетку и обжарить до готовности, время от времени переворачивая.

Отбивные из баранины (1)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 1 луковица
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ 3 веточки мяты
- ◇ 2 ст. ложки оливкового масла
- ◇ молотый черный перец, соль



Баранину промыть, очистить от пленок, нарезать кусками толщиной 1 1/2—2 см, отбить.

Лимон вымыть и мелкой теркой снять с него цедру. Из лимона выжать сок. Лук репчатый и чеснок очистить и мелко порубить. Мята вымыть и также мелко нарезать. Все перемешать, добавить масло и молотый черный перец.

Куски баранины смочить приготовленным маринадом, выложить в плоскую форму, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 10–12 ч. После чего обжаривать на решетке 10–15 мин, время от времени переворачивая и смазывая маринадом. За несколько минут до конца приготовления посолить.

НА ЗАМЕТКУ

*Угли достигают
нужной температуры,
когда они полностью
просопают и покрываются
белым пеплом.*

Отбивные из баранины (2)

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 2 лимона
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ $1/2$ стакана оливкового масла
- ◇ $1/2$ ч. ложки кардамона
- ◇ $1/2$ ч. ложки корицы
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 6 зубчиков чеснока
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мясо вымыть, очистить от пленок и сухожилий, разрезать на 10—12 кусков, сформовать котлеты. Отбить.

Лимоны вымыть, ошпарить кипятком, разрезать пополам и выдавить сок. Смешать лимонный сок, корицу, кардамон и оливковое масло. Петрушку вымыть и измельчить. Чеснок и репчатый лук очистить, мелко порубить и добавить в маринад. Посолить, поперчить и тщательно все перемешать. Залить приготовленным маринадом отбивные котлеты и оставить на 1 ч.

После чего нагреть гриль и поджарить отбивные по 5 мин с каждой стороны, время от времени смазывая их маринадом.

Примечание. В качестве гарнира к этому блюду особенно подойдет рассыпчатый рис.

Шоп-кебаб

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 6-7 небольших кабачков
- ◇ 7 ст. ложек растительного масла

- ◇ 3 яйца
- ◇ молотый черный перец, соль

Баранину промыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками, вымытые кабачки — тонкими кружками. Баранину и кабачки посолить и, чередуя, насадить на шампур. Обжарить на решетке, смазанной растительным маслом. Остудить.

Посыпать молотым черным перцем, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить еще раз.

Кебабы в виноградных листьях

- ◇ 1 кг бараньего фарша
- ◇ 1 луковица
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ 3 ст. ложки нарезанной зелени мяты и кинзы
- ◇ 12 крупных замоченных в рассоле виноградных листьев
- ◇ 1/2 ч. ложки молотого кориандра
- ◇ 1/2 ч. ложки сладкой паприки
- ◇ 1/2 ч. ложки имбиря
- ◇ оливковое масло
- ◇ молотый черный перец, соль



Опустить в воду шесть деревянных шампуров. Чеснок и репчатый лук очистить, измельчить и потолочь вместе с кориандром, паприкой и имбирем до пастообразного состояния.

Добавить бараний фарш, измельченную зелень мяты и кинзы. Посолить и поперчить. Все тщательно перемешать.

Разделить полученный фарш на 12 частей. Из каждой части скатать колбаску.

Виноградные листья промыть и обсушить.

Завернуть каждую колбаску в лист и нанизать по 2 на шампур. Смазать маслом. Нагреть гриль и обжаривать до готовности. Во время приготовления один раз перевернуть.

Молочный кебаб

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 2 стакана молока
- ◇ корица
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Баранину промыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками. Посолить, посыпать молотым черным перцем и оставить на 1,5—2 ч при комнатной температуре.

В кастрюлю влить молоко, довести его до кипения и опустить баранину. Варить 20 мин. затем мясо достать и нанизать на шампур. Поджаривать, переворачивая и время от времени поливая молоком. Готовый кебаб посыпать корицей.

Шашлык по-карачевски

- ◇ 700 г баранины
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 1 головка чеснока
- ◇ 400 г помидоров
- ◇ 400 г болгарского перца
- ◇ 60 мл уксуса



- ◊ по 1 пучку петрушки и укропа
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Нарезать корейку вместе с реберными косточками, посолить, поперчить, добавить репчатый лук, нарезанный кольцами, сбрызнуть уксусом. Все перемешать и промариновать 8 ч.

Отжать из мяса сок и отбросить лук. Нанизать на шампуры кусочки корейки так, чтобы ее наружная часть была обращена в одну сторону. Полить мясо жиром и жарить над углями без пламени. Отдельно на шампур нанизать помидоры и болгарский перец, запечь. Затем снять у овощей подпеченную корочку и вместе с шашлыком и зеленью подать


Шашлык туристический

- ◊ 900 г мякоти баранины
- ◊ 3-4 луковиц
- ◊ 50 г жира
- ◊ 300 г сладкого перца
- ◊ 300 г помидоров
- ◊ 10 г сахарного песка
- ◊ 15 мл уксуса
- ◊ аджика
- ◊ зелень
- ◊ молотый черный перец, соль

Для маринада:

- ◊ 3 луковицы
- ◊ 10 г сахарного песка
- ◊ 15 мл уксуса





Репчатый лук нарезать кольцами, посыпать солью, сахаром, перцем, полить винным уксусом (или смесью уксуса и лимонной кислоты), положить лавровый лист и перемешать с нарезанной на кусочки бараниной, закрыть крышкой и поставить на 15 мин под гнет.

Затем слить жидкость, образовавшуюся при мариновании, освободить мясо от лука, отжать его, нанизать на шампуры, перемежая с кольцами репчатого лука, кусочками сладкого перца и помидоров.

Поджаривать шашлык над углями, поворачивая шампуры, не давая подгореть мясу. Чтобы мясо не обугливалось по краям, его можно смазать маслом, а угли костра присыпать золой. Смачивать водой шашлык не следует, так как благодаря введению в маринад сахара мясо значительно быстрее станет румяным и готовым, будет сочным и вкусным.

Шашлык подать с аджикой и зеленью на куске хлеба, куда положить и очищенные от подкоптившейся пленки помидоры и болгарский перец.

ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ



ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ



Шашлык по-башкирски

- ◇ 1 кг говядины
- ◇ 75 г сала или жира
- ◇ 5 луковиц, 1 1/2 лимона
- ◇ 100 мл томатного соуса
- ◇ 1 стакан муки
- ◇ 1 яйцо
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ соль



Говядину обмыть, освободить от пленок, нарезать кусками, положить в эмалированную посуду, сбрызнуть лимонным соком. Репчатый лук очистить и порубить, смешать с мясом. Поставить посуду с мясом в холодильник на 3-4 ч.

Из муки и яйца замесить тесто. Разделить его на кусочки. В кастрюле вскипятить воду, посолить и опускать туда тесто. Полученные клецки заправить маслом.

Маринованное мясо посолить, затем нанизать на шампуры поочередно с клецками. Шашлык поливать жиром и постоянно переворачивать шампуры, чтобы мясо и клецки не подгорели.

Подавать с томатным соусом.

Шашлык из говядины

- ◇ 1 кг говяжьей вырезки
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 1/2 стакана топленого сливочного масла
- ◇ 3 пучка зеленого лука
- ◇ 4 ст. ложки муки, уксус
- ◇ молотый черный перец, соль.

Говяжью вырезку обмыть, нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо сложить в миску, поперчить и добавить мелко нарубленный репчатый лук. Слегка сбрызнуть уксусом. Накрывать мясо крышкой и поставить в холодильник на 2—3 ч.

Затем мясо посолить и нанизать на шампуры, предварительно очистив его от лука. Посыпать мукой. Обжарить над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Подавать на подогретом блюде, сняв шашлык с шампуров и посыпав его крупно нарезанным зеленым луком.

Шашлык по-кавказски

- ◇ 1 кг говяжьей вырезки
- ◇ 3 луковицы
- ◇ винный или столовый уксус
- ◇ лавровый лист
- ◇ молотый черный перец, соль.



Говяжью вырезку обмыть, нарезать кубиками и уложить в керамическую или эмалированную посуду, посолить, поперчить, добавить рубленый

репчатый лук, уксус и лавровый лист. Все тщательно перемешать и поставить в холодильник на 2-3 ч.

Маринованное мясо посолить, нанизать на шампуры и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая.

Шашлык бастурма

- ◇ 1 кг говяжьей вырезки
- ◇ 6-7 лукоц
- ◇ 60 мл винного или столового уксуса
- ◇ 75 г сливочного масла
- ◇ молотый черный перец, соль.

Говяжью вырезку обмыть, нарезать кусками. Сложить в эмалированную посуду, поперчить, добавить нашинкованный репчатый лук, уксус и все тщательно перемешать. Поставить в холодильник на 3-4 ч.

После этого мясо посолить и нанизать на шампуры, предварительно освободив от лука, и жарить над раскаленными углями приблизительно 5 мин. Для улучшения вкуса шашлыка рекомендуется перед жареньем обмакнуть куски мяса в сливочное масло.

Шашлык по-разбойничьи

- ◇ 1 кг говяжьей вырезки
- ◇ 180 г штика
- ◇ батон ржаного хлеба
- ◇ молотый черный перец, соль.



Мясо обмыть, нарубить небольшими кусочками, отбить, посолить и поперчить. Хлеб и шпик нарезать.

Подготовленные продукты насадить на шампуры, чередуя хлеб, мясо и шпик. На обоих концах шампура должен быть хлеб. Обжарить над раскаленными углями без пламени, время от времени переворачивая.

Мясо на вертеле по-меланезийски

- ◇ 1 кг говядины
- ◇ 2 небольшие банки консервированного ананаса кусочками
- ◇ 2 зубчика чеснока
- ◇ 250 мл соевого соуса
- ◇ 2 ч. ложки молотого имбиря
- ◇ 24 оливки с начинкой из перца
- ◇ 65 мл растительного масла
- ◇ соль

Кусочки ананаса откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости. Чеснок очистить и мелко нарубить. Сок из-под ананаса смешать с чесноком, добавить соевый соус и имбирь.

Подготовленную говядину нарезать кубиками, положить в эмалированную посуду, залить ананасовым соусом, накрыть крышкой и оставить на 1 ч при комнатной температуре.

Достать из маринада кусочки мяса и нанизать их на шампуры, чередуя с ананасами. На конце каждого шампура нанизать оливку. Сбрызнуть мясо маслом и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры. Готовое мясо посолить

Шашлык по-индонезийски

- ◇ 1 кг говяжьей вырезки
- ◇ 10 стручков красного сладкого перца
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 5 зубчиков чеснока
- ◇ 1 пучок лимонной или обычной мяты
- ◇ 2 1/2 ст. ложки молотого кориандра
- ◇ 2 1/2 ст. ложки тмина
- ◇ 2 1/2 ст. ложки имбиря
- ◇ 1 1/2 ч. ложки соли
- ◇ 1/2 ч. ложки сахарного песка
- ◇ 120 мл растительного масла

Для соуса:

- ◇ 3/4 стакана арахисового масла
- ◇ 3 ст. ложки хлопьев сушеного лука
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ 3/4 ч. ложки креветочной пасты
- ◇ 5 ч. ложек острого красного перца
- ◇ 100 мл растительного масла
- ◇ 2 1/2 ст. ложки соевого соуса
- ◇ 5 ч. ложек тростникового (коричневого) сахара
- ◇ 2 1/2 ст. ложки лимонного сока

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками. Лук и чеснок очистить, мелко порубить и смешать с мятой, тмином, кориандром, имбирем и сахарным песком. Тщательно перемешать. Натереть полученной смесью кусочки мяса и оставить на 1 ч при комнатной температуре, после чего мясо посолить и нанизать на смазанные маслом шампуры, чередуя с вымытым и нарезанным красным сладким перцем.

Жарить шашлык над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры и поливая мясо растительным маслом.

Приготовить соус. Разогреть растительное масло, опустить в него сушеный лук и слегка поджарить. Вынуть лук, дав стечь маслу. Поджарить в оставшемся масле креветочную пасту, мелко нарубленный чеснок и острый красный перец. Добавить арахисовое масло и 3-4 ст. ложки воды. Проварить смесь до образования кашицы. Ввести в соус сушеный лук, соевый соус, коричневый сахар и лимонный сок. Все тщательно перемешать.

Мясо подавать вместе с арахисовым соусом.

Говяжьи кебабы под маринадом терьяки

- ◇ 1 кг говядины
- ◇ 125 мл говяжьего бульона
- ◇ 1-2 ст. ложки соуса терьяки
- ◇ 15 мл сока лайма или лимона
- ◇ 1/2 ст. ложки меда
- ◇ 1 луковица
- ◇ 2 зубчика чеснока
- ◇ 1 ч. ложка молотого имбиря
- ◇ 20 мл растительного масла



Мясо обмыть, ОЧИСТИТЬ от пленок, разрезать на куски. Нанизать мясо на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Приготовить соус. Влить в небольшую миску бульон, соус терьяки, сок лайма или лимона. Добавить очищенный и мелко нашинкованный лук и чеснок, мед и имбирь. Все перемешать и взбивать 1-2 мин.

Залить мясо полученным маринадом, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 8—10 ч. Затем достать и обсушить.

Шашлык по-балкански

- ◊ 750 г говяжьего филе
- ◊ 50 мл растительного масла
- ◊ 4-5 луковиц
- ◊ 200 г шампиньонов
- ◊ 15 г молотого красного перца
- ◊ соль

Говяжье филе нарезать кубиками. В эмалированной или глиняной посуде масло растереть с перцем и подержать в ней мясо около 1 ч.

Нарезать лук и шампиньоны. 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 предложить овощи.

Шашлык по-узбекски с гранатом

- ◊ 1 кг говядины
- ◊ 2-3 луковицы
- ◊ гранат
- ◊ 50 мл столового уксуса
- ◊ по 5 г молотого черного и красного перца
- ◊ соль



Говяжью вырезку разрезать на две части, каждый кусок отбить деревянным молотком с обеих сторон, нарезать полосками, уложить в глиняную посуду рядами, пересыпав черным и красным молотым перцем и тонко нашинкованным репчатым

луком, полить столовым уксусом, положить под пресс, оставить в холодном месте на 2 ч.

Затем полоски мяса посолить, надеть на шампур и, поворачивая их, жарить на хорошо прогоревших углях до образования румяной корочки.

Подать к столу на шампурах, уложив их на блюдо. К этому шашлыку предлагают салат из кислого фаната с репчатым луком.

НА ЗАМЕТКУ

Во время жарки мясо следует как можно чаще поливать соусом или выделенным соусом. Однако не стоит

забывать о том, что поливать можно только после того, как оно забулькнется.

Шашлык по-литовски (гинтарас)

- ◇ 750 г телятины
- ◇ 200 г сала
- ◇ лимон
- ◇ 4 зубчика чеснока
- ◇ молотый черный перец, соль



Телятину нарезать тонкими кусочками и слегка отбить, поперчить, натереть толченым чесноком, сбрызнуть соком лимона и оставить в эмалированной посуде в холодном месте на 5 ч.

Затем мясо посолить, положить на него нарезанное кусочками сало, свернуть мясо рулетиком и, скрепив деревянными шпажками, нанизать на шампуры и жарить над горящими углями до готовности, постоянно поворачивая и сбрызгивая разведенным в воде соком лимона.

Подавать шашлык горячим со свежими овощами и зеленью.

Шашлык из говядины с лавашом

- ◇ 1 кг говядины
- ◇ лаваш
- ◇ 4-6 луковиц
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Говядину очистить от пленок, нарезать кусками, обмыть и обсушить.

Сложить в эмалированную посуду, поперчить, переложить нарезанным кольцами луком. Дать постоять 1,5—2 ч.

Подготовленное мясо посолить, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подать в лаваше (тонкая пшеничная лепешка) с зеленью и овощами.

Шашлык из вырезки (бастурма)

- ◇ 600 г говяжьей вырезки
- ◇ 1-2 луковицы
- ◇ 80 г жира
- ◇ 100 г помидоров
- ◇ 1 ст. ложка крупно нарезанного зеленого лука
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль
- ◇ уксус



Мясо обмыть, нарезать кусочками, отбить их влажной тряпкой, придав каждому форму кружков. Мелко нарубить лук. Куски мяса положить в эмалированную миску, пересыпав их луком и перцем.

Слегка сбрызнуть уксусом и держать мясо под крышкой в холодном месте 2—3 ч.

Приготовить несколько тонких деревянных шпажек длиной до 15 см. На каждую шпажку нанизать несколько кусочков мяса, предварительно очистив их от лука и посыпав мукой.

Жарить на сковороде в сильно разогретом жи-ре на шпажках так, чтобы сверху образовалась румяная корочка, а внутри мясо было бы розовое.

Подавать сразу после жаренья на подогретом блюде, украсив сырыми помидорами, нарезанными кружочками, и крупно нарезанным зеленым луком. В качестве гарнира можно предложить картофель фри или стручковую фасоль и зеленый салат.

НА ЗАМЕТКУ

Когда мясо дожаривается, разбросайте на тлеющие углис кожуру лимона или апельсина.

Шашлык-мцвади из говяжьей вырезки

- ◇ 800 г вырезки
- ◇ 2 помидора
- ◇ 2 огурца
- ◇ репчатый или зеленый лук
- ◇ зелень петрушки
- ◇ кинза
- ◇ сельдерей
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Вырезку обмыть, целым куском надеть на шампур и крепко привязать к нему суровой ниткой.

Вырезку жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, постоянно поворачи-

Готовый шашлык подать, не снимая с шампура (только удалив нитки), или же нарезать плоскими продолговатыми ломтиками, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки, гарниром из огурцов, помидоров и лука.

Отдельно к шашлыку можно подать соус ткемали, машараби, а также специально приготовленные помидоры: несколько помидоров обмыть холодной водой, надеть на шампур и жарить над раскаленными углями без пламени до полной готовности. Затем снять с них кожицу, выложить в посуду, разрезать каждый помидор на две части, добавить соль, перец, мелко нашинкованный репчатый или зеленый лук и разную зелень.

Шашлык по-казахски банкетный

- ◇ 950 г говядины
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ 175 г маринада

- ◇ зелень, специи
- ◇ соль

Для маринада:

- ◇ по 10 г моркови и репчатого лука
- ◇ 3 г сельдерея
- ◇ по 1 г корня петрушки и чеснока
- ◇ несколько зерен тмина
- ◇ 2 лавровых листа
- ◇ несколько горошин черного перца и гвоздик
- ◇ 100 мл сухого белого вина
- ◇ 50 мл 3%-го уксуса
- ◇ 25 мл растительного масла



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

После этого мясо посолить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями в мангале.

Шашлык подают на шампурах с зеленью и нарезанным кольцами маринованным репчатым луком.

Шашлык-бастурма из говяжьей вырезки

- ◇ 750 г говяжьей вырезки
- ◇ 1 луковица
- ◇ 10 перышек зеленого лука
- ◇ зелень петрушки и кинзы
- ◇ молотый черный перец

- ◇ лавровый лист, соль



Мясо нарезать одинаковыми небольшими кусочками, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посыпать перцем, нашинкованным репчатым луком (по желанию можно добавить измельченную зелень и лавровый лист), перемешать, накрыть крышкой и поставить на несколько часов в прохлад-

Если подлить немного винного уксуса, то можно хранить мясо в прохладном месте 3-4 дня. Однако мясо будет

НА ЗАМЕТКУ

Говядину лучше жарить непосредственно перед подачей на стол.

несравненно вкуснее, если куски вырезки сразу же нанизать на шампур и жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, все время поворачивая шампур. Готовый шашлык выложить на блюдо, украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

Шашлык из телятины

- ◇ 1 кг телятины
- ◇ 4-5 луковиц
- ◇ 4 помидора
- ◇ 65 г жира
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ 1 пучок укропа
- ◇ молотый красный и черный перец
- ◇ соль



Телятину обмыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусками. Положить в эмалированную посуду. Лук очистить и нашинковать. Помидоры, петрушку и укроп вымыть и измельчить. Добавить в мясо лук, зелень, помидоры, перец и жир. Все тщательно перемешать и поставить в холодное место на 1—2 ч.

Посолить, нанизать мясо на шампуры. Жарить над раскаленными углями, постоянно переворачивая.

Шашлык по-грузински с помидорами

- ◇ 1200 г говяжьей вырезки
- ◇ 50 мл растительного масла
- ◇ 100 г аджики
- ◇ 400 г помидоров

- ◇ петрушка, кинза

- ◊ мята
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Вырезку обмыть и целиком куском надеть на шампур. Чтобы вырезка во время жаренья сохранила форму, привязать ее плотно к шампuru толстыми нитками. Сбрызнуть вырезку растительным маслом и жарить над углями, вращая, при этом постоянно смачивать холодной водой.

Сочное мясо нарезать кусками поперек волокон с небольшим скосом, посолить, поперчить, смазать острой аджикой.

Шашлык подать горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на шампуре горячими помидорами, предварительно сняв с них кожицу.

Люля-кебаб из телятины

- ◊ 1 кг телятины без костей
- ◊ 200 г курдючного жира
- ◊ 4-5 луковиц
- ◊ молотый черный перец, соль



Мясо нарезать кусочками, обмыть, пропустить через мясорубку вместе с курдючным жиром и луком. Посолить, поперчить, тщательно перемешать и поставить на холод на 20 мин.

Охлажденный фарш сформовать на шампурах в виде сарделек и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подавать с зеленью, лимоном и луком.

НА ЗАМЕТКУ

С мясом на гриле хороши крепкие розовые вина.

Люля-кебаб из говядины с курдюком

- ◇ 1 кг говядины
- ◇ 200 г курдючного жира
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ молотый черный перец, соль

Говяжью вырезку пропустить через мясорубку вместе с курдючным жиром и луком. Посолить, поперчить, хорошо перемешать и дать постоять 20 мин в холодном месте. Смачивая руки в соленой воде, подготовленный фарш сформовать в виде сарделек на шампурах. Обжарить над раскаленными углями до готовности. Подать с картофелем и грибами, зеленью и оставшимся луком.

Деймя-кебаб из говядины

- ◇ 1 кг говядины
- ◇ 200 г курдючного жира
- ◇ 5-6 луковиц
- ◇ 2 лимона
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Говядину (мягкую часть) нарезать тонки ми пластами, тщательно отбить, посолить и поперчить. Сложить в эмалированную кастрюлю, переложив луком и нарезанными ломтиками лимона. Закрывать крышкой и дать постоять 1,5-2 ч. После этого на каждый кусок говядины положить по кусочку курдючного жира, свернуть его в рулет и пронизать шампуром. Жарить над раскаленными углями. Подать со свежими овощами или любым шашлыком из овощей.

ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ



ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ



Шашлык с луком

- ◊ 1 кг нежирной свинины
- ◊ 8-9 луковиц
- ◊ молотый черный и красный перец, соль

Свинину обмыть, нарезать кусками, сложить в стеклянную или эмалированную посуду, поперчить, добавить нарезанный кольцами репчатый лук. Все тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить под гнет. Убрать в холодное место на 5—6 ч.

Затем мясо посолить и нанизать на шампуры, чередуя с кольцами лука. Жарить на углях.

Шашлык «Пивной»

- ◊ 1 кг свинины
- ◊ 1 гранат или 1 лимон
- ◊ 3 луковицы
- ◊ 250 мл светлого пива
- ◊ специи
- ◊ соль



Свинину обмыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами. В стеклянную или эмалированную посуду выложить слоями мясо и лук, начиная и заканчивая луком. Залить гранатовым или лимонным соком и пивом. Накрыть крышкой и оставить на 4 ч при комнатной температуре, после чего посолить, нанизать на шампуры, чередуя мясо с кольцами лука, и жарить.

Шашлык «Острый»

- ◇ 1 кг филе свинины
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 3 маринованных или соленых огурца
- ◇ 5 филе соленой кильки
- ◇ 5 ст. ложек каперсов
- ◇ 2 ¹/₂ яичных желтка
- ◇ 2 маленьких пучка петрушки
- ◇ 120 мл оливкового масла
- ◇ 2 ¹/₂ ч. ложки горчицы
- ◇ 1 пучок зеленого лука с луковичками
- ◇ 25 мл лимонного сока
- ◇ 1 цуккини
- ◇ 2-3 баклажана
- ◇ 10 зубчиков чеснока
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Репчатый лук очистить, огурцы и каперсы вымыть. Порубить репчатый лук, огурцы, каперсы и филе кильки.

Петрушку вымыть и мелко нарезать. Желток растереть с горчицей, постепенно вводя оливковое масло. Массу тщательно взбить, добавить лимон-

ный сок, соль и перец. Еще раз перемешать и вылить полученную массу на овощи и кильку.

Свинину нарезать крупными кубиками. Зеленый лук, цуккини и баклажаны вымыть. Лук шинковать, цуккини и баклажаны нарезать ломтиками. Чеснок очистить и разрезать пополам каждым зубчик. Насадить на шампуры, чередуя мясо и овощи. Смазать приготовленной ранее смесью. Жарить над раскаленными углями, постоянно переворачивая шашлык, чтобы мясо и овощи не подгорели.

Шашлык с грибами

- ◇ 1 кг филе свинины, 15 шампиньонов
- ◇ 15 ломтиков сервелата
- ◇ 2 стручка зеленого перца
- ◇ 3-4 зубчика чеснока
- ◇ 5 ст. ложек оливкового масла
- ◇ 125 г сливочного масла
- ◇ 10 помидоров
- ◇ 60 млпряного или столового уксуса
- ◇ 2 пучка зеленого лука с луковичками
- ◇ тимьян
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Вымытые грибы и подготовленное свиное филе нарезать ломтиками. Кусочки сервелата сложить пополам. И все это насадить на шампуры, жарить над раскаленными углями.

Приготовить соус. Зеленый перец вымыть, удалить плодоножку, очистить от семян и мелко нарезать. Чеснок очистить и порубить. Перец и чеснок немного потушить в сковороде с разогретым

сливочным маслом, посолить. Помидоры и лук вымыть. Помидоры нарезать дольками, лук кольцами. Уксус, соль, молотый черный перец и растительное масло тщательно взбить, вылить массу на помидоры и лук. Перемешать и посыпать листками тимьяна.

Готовый шашлык полить массой из помидоров и лука, добавить смесь из перца и чеснока.

Шашлык в кефире (1)

- ◇ 1кг свинины
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 500 мл кефира или простокваши
- ◇ 2 ст. ложки черного перца горошком
- ◇ 1 ст. ложка молотого сушеного кориандра
- ◇ 1 ст. ложка грузинской приправы хмели-сунели
- ◇ 1/2 ст. ложки «Вегеты»
- ◇ соль

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами. В стеклянную или эмалированную посуду выложить слоями мясо и лук, начиная и заканчивая луком. Каждый слой мяса смазывать кефиром. Оставшийся кефир вылить на верхний слой, он должен покрыть все мясо. Накрывать посуду крышкой и оставить на 4—5 ч. После чего тщательно перемешать руками, чтобы отделить куски один от другого. Добавить перец горошком.

НА ЗАМЕТКУ

*Шашлык из свинины
рекомендуется
проектировать
до полной готовности.*

кориандр, хмели-сунели, «Веgetу», и оставить еще на 1-2 ч. Затем посолить, нанизать на шампуры, чередуя мясо с кольцами лука, и жарить.

Шашлык в кефире (2)

- ◇ 1 кг свинины
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 500 мл кефира или простокваши
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Мясо обмыть, удалить пленки, нарезать небольшими кусками.

Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами. В стеклянную или эмалированную посуду выложить слоями мясо и лук, начиная и заканчивая луком. Каждый слой мяса поперчить. Залить кефиром так, чтобы он покрывал все мясо. Накрыть посуду крышкой и поставить в холодное место на 10-24 ч. За 30 мин до начала приготовления мясо посолить, тщательно перемешать. Нанизать на шампуры, чередуя мясо с кольцами лука, и жарить.

Шашлык в томатном соке

- ◇ 1 кг свиной вырезки
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 750 мл томатного сока
- ◇ молотый черный перец
- ◇ специи
- ◇ соль



Мясо обмыть, удалить пленки и нарезать крупными кусками. Лук очистить и нарезать кольцами. В стеклянную или эмалированную посуду выложить слоями мясо и лук, начиная и заканчивая луком. Каждый слой мяса поперчить и заправить по вкусу специями. Залить томатным соком. Закрывать крышкой и оставить на 30-45 мин при комнатной температуре.

После этого мясо посолить и нанизать на шампуры. Куски должны располагаться плотно один к другому, тогда мясо получится сочнее. Жарить, часто переворачивая и периодически поливая водой и томатным соком.

Шашлык по-русски

- ◇ 1 кг свинины (обязательно с салом по краю)
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 45 мл уксуса, 1 лимон

- ◇ 250 мл белого вина
- ◇ молотый черный перец
- ◇ сахарный песок
- ◇ соль



Свинину обмыть и нарезать порционными кусками. Подготовленное мясо сложить в стеклянную или эмалированную посуду. Сало отделить от мяса и нарезать длинными полосками. Репчатый

НА ЗАМЕТКУ

Во время приготовления нужно стараться как можно меньше переворачивать шашлык, так как в этом случае обильно выделяющийся сок мешает образованию на мясе хрустящей корочки.

лук очистить и нарезать кольцами, а лимон — дольками. Добавить в мясо сало, лук, лимон, уксус, сахарный песок, перец и вино. Все тщательно перемешать, накрыть крышкой и положить под гнет на 4-5 ч.

После чего мясо посолить и плотно нанизать на шампуры, чередуя мясо, сало, кольца лука и ломтики лимона. Жарить до готовности.

Шашлык с грушами

- ◇ 1 кг свинины
 - ◇ 10 ст. ложек топленого сала
 - ◇ 15-20 груш
 - ◇ 45 мл уксуса
 - ◇ мука
 - ◇ молотый красный перец
 - ◇ соль
- Для соуса:**
- ◇ 3 ст. ложки сахарного песка
 - ◇ 3 ст. ложки муки
 - ◇ $\frac{3}{4}$ стакана воды



Мясо обмыть и нарезать небольшими кусками. Поперчить, сбрызнуть уксусом и поставить на 2-3 ч в холодное место.

Затем мясо посолить, нанизать на шампуры и обжарить над углями. Груши вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Немного обжарить в топленом сале и выложить на готовое мясо.

Приготовить соус. Для этого необходимо развести в горячей воде сахарный песок и муку, прокипятить на маленьком огне до полного растворения сахара.

Залить свинину полученным соусом.

Шашлык с помидорами



- ◇ 1кг свинины
- ◇ 5 луковиц
- ◇ 5 помидоров
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Мясо обмыть, удалить пленки и нарезать большими кусками. Лук очистить. Часть репчатого лука нарезать кольцами, другую натереть на терке. Помидоры вымыть и нарезать маленькими кусочками. В стеклянную или эмалированную посуду выложить мясо, лук и помидоры. Поперчить, тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить под гнет на 12-24 ч.

После этого мясо посолить и нанизать на шампуры. Во время жаренья поливать образовавшимся маринадом.

Шашлык по-домашнему

- ◇ 500 г постной свинины
 - ◇ 5 маринованных или консервированных яблок
 - ◇ 2-3 луковицы
 - ◇ 250 г помидоров
 - ◇ 200 г свежих огурцов
 - ◇ зеленый лук
 - ◇ 50 г сливочного или растительного масла
-
- ◇ шашлычный соус
 - ◇ 100 гпряного соуса
 - ◇ молотый черный перец

Свинину тщательно обмыть в холодной проточной воде. Нарезать мясо кубиками, посыпать солью и перцем. Яблоки нарезать дольками, головки лука очистить, нарезать тонкими кольцами и прожарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам.

На шпажку нанизать кубики мяса, чередуя с половинками помидоров, дольками яблок и кольцами лука, смазать маслом и пряным соусом, обжарить в электрогриле или в горячей духовке на жирном противне. Время от времени мясо смазывать маслом и пряным соусом. Как только мясо будет готово, шашлык подать на стол.

На гарнир предложить отварной рис и зеленый лук, салат из оставшихся помидоров и огурцов. Отдельно в соуснике подать шашлычный соус.

Шашлык по-гречески

- ◇ 1 кг постной свинины
- ◇ 120 мл оливкового масла
- ◇ 100 мл белого вина
- ◇ 75 мл лимонного сока
- ◇ 1 ч. ложка молотого черного перца
- ◇ 1 1/2 ч. ложки соли
- ◇ 2 ч. ложки нарубленного свежего ригана
- ◇ 2 ч. ложки нарубленного свежего тимьяна
- ◇ 2 лавровых листа
- ◇ растительное масло

Мясо обмыть и нарезать кубиками. Подготовленное мясо положить в миску. Оливковое масло смешать с белым вином, лимонным соком и перцем. Добавить зелень ригана, тимьяна и раскрошенный

лавровый лист. Полить кусочки мяса приготовленной смесью и поставить в холодное место на 12 ч.

Маринованное мясо посолить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями 20 мин, время от времени переворачивая.

НА ЗАМЕТКУ

Чтобы не пригорел и не пережарился поросенок, советуем прикрыть его промасленной бумагой.

Шашлык под гранатовым соком

- ◊ 1 кг свинины
- ◊ 4 луковицы
- ◊ 30 мл уксуса или 10 мл лимонного сока
- ◊ 35 мл растительного масла
- ◊ 50 г топленого свиного сала
для жаренья на сковороде
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Свинину (поясничную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, желательнo с жиром.

Сложить в эмалированную посуду, поперчить, добавить мелко нашинкованный лук, уксус или лимонный сок. Если мясо без жира, можно добавить также растительное масло.

Перемешать, накрыть крышкой и поставить не менее чем на 2-3 ч в холодное место, чтобы свинина хорошо промариновалась.

Перед жареньем мясо посолить, куски его освободить от лука и нанизать на шампуры жиром сверху, не прижимая их один к другому. Жарить шашлык над горящими без пламени углями примерно

15—20 мин, периодически поворачивая шампуры, чтобы мясо прожарилось равномерно.

Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо. Гарнировать зеленым луком, помидорами или огурцами, дольками лимона. Отдельно подать кетчуп или другой соус, гранатовый сок.

Шашлык деликатесный

- ◇ 1 кг свиного филе
- ◇ 130 г копченого шпика
- ◇ $\frac{3}{4}$ стакана растительного масла
- ◇ 3 стручка красного сладкого перца
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 6-7 шампиньонов
- ◇ порошок карри
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Мясо обмыть и нарезать крупными кусками. Репчатый лук очистить. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Нарезать перец, лук и шпик ломтиками. Нанизать на шампуры, чередуя мясо, лук, шпик, перец и шампиньоны. Посолить, посыпать молотым черным перцем, а также карри. Жарить шашлык на раскаленных углях.

Поросенок на вертеле

- ◇ 1 поросенок
- На 1 кг веса поросенка**
- ◇ 70 г топленого масла
- ◇ $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли



Выпотрошенного поросенка обмыть, обсушить, завернуть во влажную салфетку и положить в холодное место.

Перед приготовлением тушку снаружи и внутри натереть солью и смазать маслом. Запекать на вертеле до готовности, часто поливая маслом, но не собственным соком.

Подавать сразу после приготовления, чтобы хрустящая корочка не обмякла при остывании. Следует разделить на порционные куски.

Кебаб из свинины с ананасами

- ◇ 1 кг свиной вырезки
- ◇ 2 стручка зеленого перца
- ◇ 1/2 очищенного ананаса
- ◇ 8 маленьких помидоров

Для маринада:

- ◇ 120 мл соевого соуса
- ◇ 4 ст. ложки светлого меда
- ◇ 150 мл вишневого ликера
или вишневой наливки
- ◇ 120 мл холодного чая
- ◇ 1 ч. ложка молотой корицы
- ◇ 1/4 ч. ложки молотого черного перца
- ◇ 2 зубчика чеснока

Промытую, освобожденную от пленок свинину нарезать небольшими кубиками. Ананас вымыть, нарезать кружками, очистить и поделить кружки пополам. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать так же, как свинину. Положить свинину, ананас и перец в приготовленный маринад и оставить на 2 ч при комнатной температуре.

Приготовить маринад. Для этого смешать соевый соус, мед, вишневый ликер или наливку и холодный чай. Всыпать корицу и черный перец. Чеснок очистить и потолочь, добавить в маринад. Все тщательно перемешать.

Затем продукты нанизать по очереди на шампуры, оставив на концах место для помидоров. Запекать в течение 15 мин, поворачивая и поливая маринадом. Затем на концы шампуров нанизать помидоры и жарить еще 5 мин.

Купаты

- ◇ 1 кг свинины
- ◇ 200 г свиных кишок
- ◇ 100 г шпика
- ◇ 8 луковиц
- ◇ 10 зубчиков чеснока
- ◇ 1 гранат
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ соус ткемали
- ◇ корица
- ◇ гвоздика
- ◇ хмели-сунели
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мясо обмыть, освободить от пленок и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, пропустить через мясорубку и добавить в мясо. Также положить шпик, нарезанный кубиками, толченый чеснок, мякоть зерен граната, корицу, гвоздику, хмели-сунели, перец, соль. Влить немного воды и тщательно вымесить. Очищенные и промытые свиные

кишки вымочить в воде, а затем неплотно заполнить приготовленным фаршем. Перевязать нитками концы кишок, а затем и сами купаты. Надеть на шампуры по 2 штуки и жарить над раскаленными углями.

Подавать вместе с вымытой и нашинкованной зеленью петрушки и зеленым луком, а также с соусом ткемали.

НА ЗАМЕТКУ

К шашлыку из свинины подойдут тягучие вина с сильным фруктовым ароматом.

Шашлык по-македонски

- ◊ 500 г свинины
- ◊ 300 г телятины
- ◊ 100 г копченого сала
- ◊ 4-5 луковиц
- ◊ помидоры
- ◊ свежие огурцы
- ◊ зелень кинзы и петрушки
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Свинину и телятину обмыть, нарезать кусочками, слегка отбить и посыпать перцем. Сало нарезать тонкими дольками, лук — крупными кольцами. Смешать мясо с салом и луком, все пересыпать крупной солью, нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса (свинина к телятине в пропорции 2:1), сала и кольца лука.

Жарить шашлык над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры и сбрызгивая мясо водой.

Подать шашлык горячим на шампурах со свежими овощами и зеленью в качестве гарнира.

Мясные шашлычки

- ◇ 600 г свиного
(говяжьего, телячьего) филе
- ◇ 12 молодых луковиц
- ◇ по 1/2 красного, зеленого
и желтого болгарского перца

Для маринада:

- ◇ 1 ст. ложка оливкового масла
- ◇ тимьян (зеленый или сухой
измельченный)
- ◇ 1 крупный зубчик чеснока
- ◇ 1 лавровый лист
- ◇ 1 ч. ложка паприки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Порезать перец кубиками, удалив семена. Из всех перечисленных ингредиентов приготовить маринад, измельчив чеснок, и положить в него на 20 мин. филе, разрезанное на кусочки.

Наколоть мясо на шампуры, чередуя его с кусочками перца и луком. Если мясо нежное и будет готово за 10 мин, то можно использовать деревянные шампуры. Если вы в этом не уверены, выбирайте железные: на них мясо можно готовить сколь угодно долго.

СБОРНЫЕ ШАШЛЫКИ



СБОРНЫЕ ШАШЛЫКИ



Шашлык «Изысканный»

- ◇ 1 кг смешанного мясного фарша
- ◇ 10 ломтиков хлеба
- ◇ 4 зубчика чеснока
- ◇ 2 лимона
- ◇ 1 стакан грецких орехов
- ◇ 120 мг растительного масла
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 2 яйца
- ◇ 2 пучка петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Размочить в воде хлеб. Лимоны вымыть, обдать кипятком и стереть цедру мелкой теркой, из мякоти отжать сок. В лимонный сок добавить очищенный измельченный чеснок, орехи, 85 мг растительного масла. Репчатый лук очистить и нарезать маленькими кубиками.

Смешать сырые яйца, фарш, лук, лимонную цедру, слегка отжатый хлеб, смесь лимонного сока с орехами с оставшимся маслом и чесноком, приправить солью, перцем и все хорошенько вымесить.

Сформовать 16 крупных фрикаделек, поджарить их вначале на сковороде, а затем насадить на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Перед подачей на стол посыпать вымытой измельченной зеленью петрушки.

Шашлык с овощами

- ◇ 1 кг филе грудки индейки
- ◇ 2-3 цуккини
- ◇ 6 луковиц
- ◇ 15 шляпок шампиньонов
- ◇ 9 сосисок
- ◇ 15-16 помидоров
- ◇ 100 мл растительного масла
- ◇ 10-12 лавровых листиков
- ◇ сладкий перец
- ◇ душистый перец крупного помола
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Подготовленное филе индейки нарезать небольшими кусками. Цуккини вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, 2 головки отложить, разделить каждую луковицу на 4 части. Вымыть шляпки грибов. Сосиски нарезать кусочками.

Нанизать на шампуры, чередуя индейку, сосиски, цуккини, лук, шампиньоны. Душистый перец, толченый лавровый лист и масло перемешать. Смазать полученной смесью нанизанные на шампуры кусочки. Жарить над раскаленными углями, непрерывно переворачивая.

Приготовить соус. Помидоры вымыть, очистить (для этого залить их кипятком и оставить на 1 мин)

и порезать. Смешать с мелко нашинкованным оставшимся луком. Переложить в сковороду, добавить уксус, воду и тушить 20 мин. Заправить по вкусу солью, хмели-сунели и молотым черным перцем. Все тщательно перемешать.

Подавать шашлык вместе с приготовленным соусом.

Шашлык из баранины и почек

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 4 почки
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 2 пучка зеленого лука
- ◇ 30 мл уксуса или лимонного сока
- ◇ лимон
- ◇ зелень петрушки
- ◇ молотый черный перец, соль

Почечную часть баранины вымыть и нарезать кусками. Почки также вымыть и разрезать пополам. Подготовленную баранину и почки сложить в эмалированную посуду, поперчить, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и зелень петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком и оставить на 2-3 ч для маринования.

Перед жареньем баранину посолить, нанизать на шампуры попеременно с почками и жарить над углями без пламени. Во время жаренья шампуры поворачивать, чтобы шашлык равномерно прожарился.

Готовый шашлык снять с шампуров и положить на тарелку. Шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки, украсить дольками лимона.

Шашлык с острым соусом

- ◇ 300 г филе свинины
- ◇ 300 г эскалопа из телятины
- ◇ 300 г свиной или бычьей печени
- ◇ 100 г копченого бекона
с прослойками жира
- ◇ 20 мл анчоусного масла
- ◇ 2 ст. ложки горчицы
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 3 пучка петрушки
- ◇ $\frac{3}{4}$ стакана кетчупа или томатной пасты
- ◇ 100 мл растительного масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Подготовленное мясо (свинину, телятину, печень и бекон) нарезать небольшими кусками и надсадить на шпажки. Мясо полить растительным маслом и обжаривать 10 мин, периодически переворачивая. После чего шашлык снять с шампуров, посолить и поперчить.

Приготовить соус. Смешать кетчуп, растительное масло, горчицу и анчоусное масло. Добавить очищенный и мелко нарубленный репчатый лук, промытую и нашинкованную петрушку. Тщательно перемешать.

Мясо на вертеле

- ◇ 1 кг мяса (филе свинины, филе телятины, филе говядины поровну)
- ◇ 220 мл оливкового масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Свинину, телятину и говядину обмыть. Каждый вид мяса разрезать на 6 ломтиков. Выложить мясо в стеклянную или эмалированную посуду, залить оливковым маслом и поперчить. Закрывать крышкой и оставить на 1 ч, после чего насадить кусочки свинины, телятины и говядины последовательно на шампуры. Жарить над раскаленными углями, часто переворачивая. Посолить по готовности.

Подавать с овощным салатом и рассыпчатым

Шашлык из телятины и свинины

- ◇ 1 кг мяса (500 г телятины, 500 г свинины)
- ◇ 5-6 луковиц
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками и насадить их на шампуры, чередуя телятину и свинину с нарезанным кольцами репчатым луком. Посолить и поперчить. Жарить над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Шашлык из молодого козленка

- ◇ 1 кг мяса, 2 луковицы
- ◇ 5 помидоров
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мясо молодого козленка разделить на куски средних размеров, посолить, поперчить, насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Помидоры нарезать кружками, посолить, поперчить, насадить на шампуры и обжарить.

Шашлык подавать с нарезанным кольцами луком, шашлыком из помидоров, а также с различными соленьями и маринадами.

НА ЗАМЕТКУ

Если вы пользуетесь деревянными шампурами, нужно сначала подержать их несколько минут в холодной воде. Тогда они не высохнут и не потрескаются.

Шашлык «Экзотический»

- ◇ 1 кг филе свинины
- ◇ 750 г печени
- ◇ 400 г бекона с прослойками жира
- ◇ 3—4 банана
- ◇ 3—4 луковицы
- ◇ 15 помидоров
- ◇ несколько маринованных корнизионов
- ◇ растительное масло

Подготовить мясо (свинину, печень, бекон). Помидоры вымыть. Лук и бананы очистить. Нарезать мясо, помидоры, бананы, лук и корнизионы кубиками или ломтиками и насадить их по очереди на шампуры. Смазать маслом и жарить над раскаленными углями, периодически переворачивая.



Куриная печенка с грудинкой

- ◊ 12 куриных печенок
- ◊ 12 шляпок грибов
- ◊ 12 кусочков свиной копченой грудинки
- ◊ 75 г растопленного сливочного масла
- ◊ молотый черный перец, соль

Подготовленные куриные печенки разрезать пополам, натереть солью и перцем. Шляпки грибов вымыть, разрезать на 2 части, посыпать солью и перцем. Копченую грудинку нарезать тонкими ломтиками. В каждый ломтик завернуть куриную печенку и нанизывать их на шампуры поочередно с грибами. Обмакнуть в растопленное масло и жарить над огнем. Во время приготовления шампуры часто переворачивать. Жарить до тех пор, пока печенки не станут мягкими. К блюду предложить маринованное овощное ассорти.

Шашлык из ребрышек козленка

- ◊ 1 кг мяса
- ◊ 2 луковицы
- ◊ 1 лимон
- ◊ молотый черный перец, соль



Реберную часть мяса разделить на куски, посолить, поперчить. Затем мясо нанизать на шампуры и обжарить на мангале.

При подаче отжать сок лимона на мясо, обсыпать его нарезанным кольцами луком, украсить свежими овощами.

ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ



ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ



Шашлык из мяса дикой козы

- ◇ 500 г козлятины
- ◇ 40 г шпика
- ◇ по 100 г репчатого и зеленого лука
- ◇ 200 г помидоров
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ 15 мг уксуса
- ◇ 20 мг растительного масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Мясо очистить от пленки, нарезать кусочками, положить в эмалированную посуду, поперчить, добавить мелко нашинкованный лук, залить уксусом и мариновать в холодном месте под крышкой 2-3 ч.

Затем мясо посолить, нанизать на шампуры, чередуя с пластинками шпика и кольцами репчатого лука, и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая, до полной готовности.

Подать шашлык на блюде, оформленном зеленым луком, нарезанными помидорами, дольками лимона, можно с отварным рисом.

Шашлык из каламины с помидорами

- ◊ 1 кг каламины
- ◊ 4-5 луковиц
- ◊ 50 г винного уксуса
- ◊ 200 г лука - порея
- ◊ 250 г помидоров
- ◊ 120 г сладкого зеленого перца
- ◊ зелень
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Корейку нарезать кусочками с косточкой, сложить в эмалированную посуду, посыпать перцем, добавить винный уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Посуду с мясом закрыть крышкой и поставить в холодное место на 2—3 ч.

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

Подать шашлык на блюде, украшенном маринованным луком, луком-пореем, разрезанными пополам помидорами, поджаренными на углях и очищенными от кожицы, вместе со стручками сладкого перца и зеленью.

Мясо сайгака, жареное над углями

- ◊ 600 г мяса сайгака
- ◊ 40 г сливочного масла
- ◊ 20 г сахарного песка
- ◊ зелень
- ◊ специи
- ◊ соль



Очищенную от пленок мякоть сайгака промыть в проточной воде, обсушить салфеткой, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Смазать мясо растительным маслом и жарить с обеих сторон над горящими без пламени углями 12 мин, все время поворачивая для равномерного обжаривания. При подаче на каждый кусочек мяса положить по кусочку сливочного масла, петрушку и укроп.

Шашлык из кабаннины (бастурма)

- ◇ 1 кг мяса
- ◇ 4-5 луковиц
- ◇ 250 г сухого вина
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Кабанину разделать на куски, обмыть, обсушить, сложить в эмалированную кастрюлю, поперчить.

Нарезать кольцами репчатый лук, смешать его с подготовленным мясом, залить все вином. Накрывать кастрюлю крышкой и дать постоять 1,5—2 ч в холодном месте.

Подготовленное мясо насадить на шампуры, посалить и обжарить над раскаленными углями.

Подавать шашлык со свежими овощами, зеленью.

Люля-кебаб из кабаннины

- ◇ 1 кг вырезки
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Взять жирное мясо, перевернуть через мясорубку вместе с луком. Посолить, поперчить, хорошо вымесить и поставить в холодное место на 20-30 мин.

Из охлажденного фарша сформовать на шампурах люля в виде сарделек и жарить над раскаленными углями.

Подать с луком и зеленью, можно с лавашем (тонко раскатанной мучной лепешкой).

Шашлык из оленины

- ◇ 1,2 кг оленины
- ◇ 400 г моркови
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 120 мл белого сухого вина
- ◇ по 12 горошин душистого черного перца и почек гвоздики
- ◇ лавровый лист
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Оленину обмыть, обсушить салфеткой, разрезать на кусочки, посыпать перцем, добавить душистый перец, лавровый лист, гвоздику, тонко нарезанную кружочками морковь, нарубленный лук. Все перемешать, залить белым виноградным вином и оставить для созревания в течение одних суток.

Подготовленное мясо посолить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями без пламени.

НА ЗАМЕТКУ

Для усиления аромата посыпьте угли свежими травами, розмарином или тимьяном (для рыбы), лавровым листом (для мяса).

Подать шашлык в горячем виде на шампуре вместе с оставшимся луком, нарезанным кольцами. В качестве гарнира можно предложить свежие овощи и зелень.

Заяц по-охотничьи

- ◇ 1 тушка зайца
- ◇ 250 мл винного уксуса
- ◇ 2 луковицы, чеснок
- ◇ 2 свежих огурца
- ◇ 4 помидора
- ◇ 1 пучок укропа
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Зайца очистить и целиком замариновать в охлажденном маринаде. Вынуть через 2 ч, слегка обсушить, насадить на вертел и, непрерывно вращая над углями, обжарить со всех сторон до готовности.

Затем зайца порубить на куски, уложить на блюдо, посыпать тертым чесноком и мелко нарубленным укропом.

Украсить свежими огурцами и помидорами.

Шашлык «Особый»

- ◇ 600 г мяса сайгака
- ◇ 80 г копченого сала
- ◇ 350 г картофеля
- ◇ 40 г жира
- ◇ 2 г сахарного песка
- ◇ специи
- ◇ соль



Мясо сайгака нарезать кусками, отбить, посолить, посыпать сахаром, солью и специями и нанизать на шампур вперемежку с копченым салом и очищенным картофелем. Во время жарения над углями и мясо смазывать жиром и поворачивать шампуры время от времени, чтобы мясо, картофель и сало равномерно прожарились и покрылись румяной корочкой.

Шашлык из кабаннины (бастурма лимонная)

- ◊ 1кг мяса
- ◊ 4-5 луковиц
- ◊ 2 лимона
- ◊ молотый черный перец, соль



Мясо разделить на куски, обмыть, обсушить. Поместить в эмалированную посуду, переложив нарезанным кольцами луком и ломтиками лимона. Дать постоять 1,5—2 ч в холодном месте.

Затем мясо посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

Подать со свежими овощами или маринадами.

Шашлык из кабаннины

- ◊ 1кг мяса
- ◊ молотый черный перец, соль



Кабанину нарезать кусками, посолить, поперчить, нанизать на шампура и обжарить до готовности над раскаленными углями.

Принято мясо для шашлыка брать из различных частей кабанины. Это придает блюду особую пикантность.

Шашлык подается с зеленью, свежими овощами, а также с маринадами.

Шашлык из кабанины особенно хорош осенью или зимой — в это время сало кабана твердое, а мясо сочное и вкусное.

Шашлык «Полярный»

◇ 1 кг оленины, 2-3 луковицы

◇ 50 г коньяка

◇ 100 г жира,

◇ молотый черный перец

◇ соль

Оленину нарезать небольшими кусочками, замариновать на 10—12 ч. Для маринада нашинковать репчатый лук, смешать с солью, перцем и коньяком.

Замаринованную оленину нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически поливая мясо разогретым жиром.



ШАШЛЫКИ ИЗ ДИЧИ



ШАШЛЫКИ ИЗ ДИЧИ



Шашлык из перепелов с овощами

- ◇ 6-8 тушек перепелов
- ◇ свежие овощи, зелень
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Тушки перепелов выпотрошить, тщательно промыть, посолить, поперчить.

Насадить на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности.

Подавать с зеленью и свежими овощами.

Тава-кебаб из перепелов

- ◇ 1 кг перепелов
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ 100 г топленого масла
- ◇ 1 гранат

- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец, соль



Выпотрошенных и тщательно промытых перепелов разделить на две половинки, посолить, поперчить, обжарить в масле, добавить к ним нашинкованный лук.

Тушить до готовности, перед окончанием добавить зерна граната.

При подаче блюдо посыпать зеленью.

Шашлык из рябчика

- ◊ 1 тушка рябчика
- ◊ 2 ст. ложки сливочного масла
- ◊ 1 пучок листьев салата
- ◊ 2 огурца
- ◊ 2 помидора
- ◊ молотый черный перец



Выпотрошенную среднего размера тушку рябчика промыть, посолить, поперчить, надеть на шампур, продев его наискосок от ножки к крылышку, и жарить над раскаленными углями без пламени в течение 20—30 мин.

Во время жаренья тушку рябчика смазывать сливочным маслом, а шампур постоянно поворачивать, чтобы рябчик равномерно прожарился.

При подаче на стол снять рябчика с шампура, уложить на подогретое блюдо, украсить листьями салата, нарезанными огурцами и помидорами.

НА ЗАМЕТКУ

*Красные вина
с терпким вкусом
и фруктовым ароматом
хороши с блюдами
из дичи*

Шашлык из утки

- ◇ 1 кг утиного мяса
- ◇ 2 луковицы
- ◇ свежие овощи
- ◇ лимон
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Подготовленное утиное мясо нарезать кусками, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями.

Подать со свежими овощами, луком или лимоном, нарезанным дольками.

Тава-кебаб из перепелов с грецкими орехами

- ◇ 4-6 тушек перепелов
- ◇ 200 г грецких орехов
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 100 г топленого масла
- ◇ 100 г кишмиша
- ◇ 100 г сушеной алычи
- ◇ молотый черный перец, соль



Тушки перепелов выпотрошить, тщательно промыть, посолить, поперчить.

Для приготовления фарша лук обжарить в масле, пропустить через мясорубку с очищенными орехами, кишмишем, алычей. Все смешать, посолить.

Полученной массой заполнить внутренности перепелов. Чтобы тушки при готовке не распались, стянуть их нитками. Подготовленных перепелов уложить на сковороду и обжарить до готовности.

ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ



ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ



Шашлык куриный

- ◇ 1 кг куриного мяса
- ◇ 3-4 луковицы
- ◇ 3 пучка кинзы
- ◇ 3 пучка петрушки
- ◇ молотый черный перец, соль



Подготовленное куриное мясо разрезать на кусочки, посолить и поперчить. Нанизать на шампуры и жарить над горящими без пламени углями, периодически поворачивая шампуры, чтобы мясо равномерно прожарилось.

Готовый шашлык гарнировать нарезанным кольцами репчатым луком. Сверху посыпать измельченной зеленью.

Шашлык из курицы по-армянски

- ◇ 1 курица
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Курицу вымыть, обсушить и нарубить кусочками. Посолить, посыпать перцем и нанизать на шампуры.

Жарить над углями до готовности, время от времени сбрызгивая растопленным сливочным маслом.

Шашлычки куриные

- ◇ 1 кг куриного филе
- ◇ 6-7 луковиц
- ◇ 3 лимона
- ◇ 750 мл сметаны
- ◇ 150 г растопленного сливочного масла
- ◇ 1/2 стакана томатной пасты
- ◇ 1/2 головки чеснока
- ◇ 2 ст. ложки аджики
- ◇ уксус
- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец, соль



Подготовленное куриное филе нарезать кусочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Лимон обдать кипятком и мелко нарезать. Смешать лимон с луком, добавить соль, перец и зелень. В полученный маринад положить кусочки филе, накрыть крышкой и поставить под гнет на 30 мин при комнатной температуре.

Затем нанизать на шампуры кусочки курицы, чередуя их с луком. Жарить над раскаленными без пламени углями, периодически смазывая курицу растопленным сливочным маслом.

НА ЗАМЕТКУ

Курицу перед жаркой рекомендуется смазывать сметаной для образования золотистой корочки.

Смешать сметану, томатную пасту, очищенный и мелко нарубленный чеснок и аджику.

Подавать шашлычки с приготовленным острым соусом.

Шашлык из курицы под маринадом

- ◇ 1 кг куриного мяса
- ◇ 250 мл лимонного сока или белого вина
- ◇ 1 1/2 стакана тертого лука
- ◇ 2 пучка петрушки
- ◇ 120 г растопленного сливочного или растительного масла
- ◇ 15 млпряного соуса
- ◇ 2 ч. ложки соли

Мясо промыть, обсушить и нарезать небольшими кусками.

Приготовить маринад. Смешать лимонный сок или белое вино, лук, вымытую, мелко нарезанную зелень петрушки. Положить курицу в маринад на 3–4 ч.

Затем вынуть, посолить, нанизать на шампуры, смазать маслом, смешанным с пряным соусом, и жарить, периодически поворачивая.

Подавать сразу же после приготовления.

Шашлык из курицы с кефиром

- ◇ 1 средняя курица
- ◇ 250 мл кефира
- ◇ специи для курицы
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Подготовленную курицу разрубить на порционные кусочки, сложить в эмалированную кастрюлю, посыпать перцем и специями и залить кефиром. Кефир должен полностью покрывать мясо. Поставить в холодное место на 10-12 ч.

Затем достать куриные кусочки из кефира, посолить, нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями.

Курица с жареными овощами

- ◊ 1 средняя курица
- ◊ 2 стручка зеленого или красного перца
- ◊ 7-8 средних баклажанов
- ◊ 1-2 кабачка
- ◊ 220 мл томатного соуса
- ◊ 1 пучок сельдерея
- ◊ 35 мл оливкового масла
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Для маринада:

- ◊ 2 лимона
- ◊ 60 мл винного или столового уксуса
- ◊ 3 головки репчатого лука
- ◊ 4 зубчика чеснока
- ◊ молотый черный перец

Курицу вымыть и разрезать на порционные куски. На коже сделать надрезы.

Приготовить маринад. Смешать лимонный сок, мелко нарезанную лимонную цедру, очищенный и нашинкованный лук, очищенный и толченый чеснок, молотый черный перец, уксус.

Залить курицу маринадом и поставить в холодное место на 8—10 м.

Баклажаны и кабачки вымыть и нарезать крупными кубиками. Перец вымыть, удалить плодоножку, очистить от семян и нарезать так же, как баклажаны и кабачки. Разложить овощи на решетке гриля, сбрызнуть маслом и жарить около 20 мин до мягкости, время от времени переворачивая. Готовые овощи выложить на блюдо и залить их томатным соусом.

Куски курицы вынуть из маринада, нанизать на шампуры и обжаривать с каждой стороны по 5-6 мин над горящими без пламени углями.

Готовое мясо посыпать нарезанным сельдереем. Подавать вместе с овощами.

Курица на шампуре

- ◊ *1 средняя курица*
- ◊ *лимонный сок*
- ◊ *50 г сливочного масла*
- ◊ *2 яблока или 1 апельсин*
- ◊ *8 мелких помидоров*
- ◊ *1 ст. ложка рубленой зелени*
- ◊ *кислый фруктовый сок с мякотью, соль*

Подготовленную курицу разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть лимонным соком и поставить в холодное место на 30 мин.

Затем посолить, нанизать на шампуры и жарить до полуготовности, время от времени смазывая курицу смесью растопленного масла и рубленой зелени. На каждый шампур нанизать также ломтики яблока или апельсина и мелкие помидоры. Мясо полить небольшим количеством фруктового сока и жарить еще 5 мин.

Готовый шашлык выложить на подогретую тарелку и подать вместе с помидорами и яблоками или апельсином.

Курица с арахисом

- ◇ 1 кг куриного мяса
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 10 зубчиков чеснока
- ◇ 25 ядрышек арахиса
- ◇ 85 мл растительного масла
- ◇ молотый черный перец, соль.



Подготовленную курицу нарубить небольшими кусками и натереть смесью из измельченного репчатого лука, выдавленного чеснока, очищенных, слегка поджаренных и толченых орехов и растительного масла. Выдержать курицу в этой смеси 1—2 ч при комнатной температуре.

Затем поперчить, посолить, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

Шашлык из курицы

- ◇ 1 кг куриного мяса
- ◇ 2 луковицы
- ◇ зелень кинзы
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Курицу хорошо обработать, разрезать на куски средней величины, обмыть, обсушить. Затем куски посолить, поперчить и подержать в холодном месте.

Подготовленные куски нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Готовый шашлык подать с нарезанным кольцами луком, посыпать нарубленной зеленью кинзы.

Кебаб из курицы

- ◇ 1 кг куриного мяса
- ◇ 125 мл лимонного сока
- ◇ 1 ч. ложка соли
- ◇ 120 г сливочного масла

Для маринада:

- ◇ 125 мл молочного йогурта
- ◇ 8—9 зубчиков чеснока
- ◇ 2 ст. ложки кориандра
- ◇ 4 ч. ложки тмина
- ◇ 2 пучка зеленого лука
- ◇ куркума
- ◇ имбирь
- ◇ молотый черный перец, соль



Для украшения:

- ◇ 1 пучок сельдерея, 1 лимон

Курицу вымыть, выпотрошить, нарезать кусочками. полить лимонным соком. Оставить при комнатной температуре на 30 мин.

Чеснок очистить, потолочь, добавить в йогурт. Туда же всыпать кориандр, тмин, куркуму, имбирь, перец и вымытый и нарезанный зеленый лук. Все тщательно перемешать.

Залить курицу полученным маринадом так, чтобы каждый кусок курицы был погружен в маринад. Убрать в холодное место на 3–4 ч.

Затем кусочки курицы посолить и нанизать на 12 шампуров. Жарить над раскаленными без пламени углями.

Перед подачей на стол курицу украсить тонкими кружками лимона, вымытой и мелко нарезанной

Шашлык из куриного филе

- ◇ 1 кг куриного филе
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 1 лимон, зелень, соль
- ◇ молотый черный перец



Куриное филе нарезать некрупными кусками, сложить в эмалированную кастрюлю, переложить луком, посолить, поперчить и дать постоять 1-1,5 ч.

После чего нанизать куски на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями.

При подаче посыпать рубленой зеленью и полить лимонным соком.

Курица по-австралийски

- ◇ 1 кг куриного мяса
- ◇ 5-6 луковиц
- ◇ 4 ст. ложки тертых фисташек
- ◇ 85 мл растительного масла
- ◇ 7-8 зубчиков чеснока
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Куриное мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками и перемешать со смесью из мелко нарубленного лука, толченого чеснока, очищенных и немного поджаренных фисташек и растительного масла. Оставить на 30 мин.

Затем посыпать перцем и посолить.

Замаринованные куски мяса нанизать на шампуры и обжаривать со всех сторон над горящими углями, непрерывно поворачивая.

Шашлык из куриных крылышек

- ◇ 1 кг крылышек
- ◇ 2-3 луковицы, зелень
- ◇ наршараб (см. с. 208—209)

◇ молотый черный перец, соль



Подготовленные крылышки посолить, поперчить и нанизать на шампуры.

Жарить короткое время над раскаленными углями, часто поворачивая.

Подать с луком, зеленью, наршарабом.

Люля-кебаб из цыпленка

- ◇ 1 кг мяса цыплят
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 100 г курдючного жира
- ◇ наршараб
- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мясо пропустить через мясорубку с луком и курдюком. Посолить, поперчить, фарш тщательно перемешать и поставить на 20 мин в холодное место.

После этого на шампурах сформовать люля и обжарить над раскаленными углями.

Подать с зеленью, нашинкованном луком.

Шашлык «Джужда»

- ◊ 1 кг мяса цыплят
- ◊ 40 мл сметаны
- ◊ 2 луковицы
- ◊ 3 пучка кинзы
- ◊ 3 пучка петрушки
- ◊ 1 1/2 лимона
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Обработанных цыплят разрезать вдоль на две части, посолить, поперчить и надеть на шампуры. Смазать сметаной и жарить над раскаленными углями.

Готовый шашлык гарнировать репчатым луком, нарезанным кольцами, мелко нарубленной зеленью кинзы и петрушки, а сверху украсить ломтиками лимона.

Люля-кебаб из курицы

- ◊ 1 кг куриного мяса
- ◊ 100-150 г курдючного жира
- ◊ 3-4 луковицы
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Очищенную мякоть без шкурки пропустить через мясорубку вместе с курдюком и луком. Фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать, после чего поместить на 20 мин в холодное место.

Из подготовленного таким образом фарша на шампурах сформовать люля в виде сарделек и жарить над раскаленными углями до готовности.

Подавать люля-кебаб с луком, нарезанным кольцами, и свежими овощами.

Шашлык из куриных ножек

- ◇ 1 кг куриных ножек
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 1 лимон
- ◇ зелень кинзы
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Очищенные куриные ножки помыть, посолить и поперчить.

Нанизать их на шампуры и жарить над углями.

При подаче шашлык оформить нарезанным кольцами луком, зеленью кинзы; можно также сбрызнуть лимонным соком.

Цыпленок фаршированный по-абхазски

- ◇ 1 цыпленок
- ◇ 17 г топленого масла
- ◇ 100 г сыра сулугуни
- ◇ 1 гранат
- ◇ соль



Сыр сулугуни мелко нарезать. Гранат очистить. Смешать кусочки сыра с зернами граната. Цыпленка промыть, посолить снаружи. Вложить внутрь тушки цыпленка приготовленный фарш, зашить отверстие нитками.

Цыпленка нанизать на шампур и жарить над горящими углями до полной готовности, непрерывно переворачивая и смазывая топленым маслом и выделяющимся жиром.

В качестве гарнира предложить сладкий перец, нарезанный кольцами.

НА ЗАМЕТКУ

*Готовность
птицы при жаренье
легко определить.*

*Для этого салуку
толстую часть тушки
следует проколоть иголкой.*

*Появилась бесцветная
жидкость - птица готова,
нет - продолжайте
жарить.*

Шашлычки по-японски (якитори)

- ◇ 300 г куриных бедер,
очищенных от костей
- ◇ 300 г куриных крылышек
- ◇ 230 г куриной печени
- ◇ 2 стебля лука-порей
- ◇ 16 маленьких стручков зеленого перца

Соус якитори:

- ◇ 100 г сахарного песка
- ◇ 120 мл сладкого вина мирин
- ◇ 120 мл соевого соуса
- ◇ 1 лимон
- ◇ санио (порошковый японский перец)



Положить печеньку в воду на 15—30 мин, чтобы удалить кровь. Нарезать куриное мясо (бедра и крылышки) и печеньку на удобные кусочки. Нанизать на

каждый бамбуковый шампур по 4 кусочка. Нарезать лук на куски по 5 см и нанизать на бамбуковые палочки. То же самое сделать со стручками перца.

Приготовить соус. Смешать сахар, вино мирин и соевый соус и кипятить, пока он не выпарится до $\frac{2}{3}$ от первоначального объема.

Жарить нанизанные на бамбуковые палочки кусочки мяса и овощей над открытым огнем. Во время жарки 2-3 раза поливать мясо соусом якитори. Овощи залить 1 раз. Некоторые кусочки можно не поливать соусом, а просто посыпать солью.

Готовые порции положить на блюдо и подавать с лимонным соком, соусом якитори, соевым соусом.

Шашлык из цыпленка

- ◇ 4 цыпленка
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 2 лимона
- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Цыплят предварительно очистить, вымыть и разделать на крупные куски, посолить и поперчить.

Подготовленные куски насадить на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями.

При подаче на шашлык выжать сок лимона, посыпать нарубленной зеленью и луком, нарезанным кольцами.

ШАШЛЫКИ ИЗ ИНДЕЙКИ



ШАШЛЫКИ ИЗ ИНДЕЙКИ



Шашлык из грудок индейки

- ◇ 20 тонких ломтиков грудки индейки
(приблизительно по 50 г)
- ◇ 3 пучка зеленого лука
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 3 ст. ложки сладкой горчицы
- ◇ 23 мл уксуса
- ◇ 300 г сливочного масла
- ◇ 1 1/2 ч. ложки лимонного сока
- ◇ 4 яичных желтка
- ◇ молотый черный перец



Зеленый лук вымыть и нарезать колечками. Подготовленные грудки намазать горчицей, посолить, поперчить, посыпать частью зеленого лука и насадить на шампуры.

Репчатый лук очистить, нарезать кубиками и проварить 4 мин, добавив уксус, 1 ст. ложку воды, соль и перец. Вылить отвар в сито, процедить и охладить.

Отложить 25 г сливочного масла, остальное растопить в сковороде. Перемешать луковый отвар с желтками. Поставить миску на горячую паровую

баню. Добавить растопленное сливочное масло и все взбить. Заправить лимонным соком, солью и перцем, оставшимся зеленым луком. Смазать грудки полученной смесью.

Жарить над раскаленными углями, непрерывно помешивая.

В качестве гарнира подать маринованные баклажаны с начинкой.

Рулетки из индейки с яблоками

- ◇ 10 шницелей из индейки
(приблизительно по 100 г)
- ◇ 2 яблока
- ◇ 250 г сливочного масла
- ◇ 4 ч. ложки горчицы
- ◇ 2 стебля лука-порея
- ◇ 1 пучок шалфея
- ◇ 30 мл сидра
- ◇ молотый черный перец



Шницель приготовить, промыть, обсушить салфеткой.

Яблоки вымыть, очистить и натереть на терке. Обжарить яблоки в 50 г сливочного масла. Влить сидр, смешать с 200 г сливочного масла, солью и перцем. Оставить на 5 ч.

Лук вымыть и разрезать каждый стебель на 4 части. Вместе с шалфеем лук выложить на мясо, смазанное горчицей, и свернуть мясо так, чтобы лук и шалфей оказались внутри рулетика.

Рулетики нанизать на шампуры. Жарить над раскаленными углями.

Подавать рулетики вместе с яблочным соусом.

Люля-кебаб из индейки

- ◇ 1 кг мяса индейки
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 100-150 г курдючного жира
- ◇ несколько ядер грецких орехов
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Подготовленное мясо индейки без кожи вместе с луком, курдюком и орехами пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, вымесить и поставить фарш на 20 мин в холодное место.

Сформовать на шампурах люля в виде сарделек и обжарить над углями до готовности. Чтобы мясо не прилипало к рукам, использовать соленую воду.

Подать с сумахом и свежими овощами, зеленью.

Индейка в маринаде

- ◇ 1 средняя индейка
- ◇ 1/2 стакана абрикосового варенья или джема
- ◇ 1 ч. ложка молотого имбиря
- ◇ 30 мл уксуса
- ◇ 30 мл белого вина
- ◇ 1 ст. ложка семян кунжута
- ◇ 35 мл растительного масла



Индейку разрезать на 8 кусков, промыть холодной водой и слегка отбить. Абрикосовый джем растереть с имбирем, влить вино и уксус, добавить масло и семена кунжута. Все тщательно перемешать. В полученную смесь положить куски мяса и убрать в холодное место на 10-12 ч.

Затем вынуть мясо из маринада, дать жидкости стечь. Нанизать индейку на шампуры. Жарить над раскаленными углями.

За несколько минут до готовности индейку еще раз густо смазать маринадом.

В качестве гарнира к индейке предложить рассыпчатый рис.

Шашлык из индейки

- ◇ 1 средняя индейка
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 30 мл лимонного сока
- ◇ 1 ст. ложка измельченного свежего майорана
- ◇ 1 ст. ложка измельченного свежего розмарина
- ◇ 1 апельсин
- ◇ 8 мелких помидоров
- ◇ 125 мл белого вина
- ◇ соль



Индейку вымыть, разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть лимонным соком. Переложить в эмалированную посуду и поставить на 30 мин в холодное место.

Затем мясо посолить, нанизать на шампуры и жарить, время от времени смазывая его смесью растопленного масла и измельченной зелени майорана и розмарина.

За несколько минут до готовности нанизать на конец каждого шампура по ломтику апельсина и мелкому помидору, полить белым вином и жарить еще 5-7 мин.

К шашлыку подать печеные овощи.

Индейка в вишневом маринаде

- ◇ 1 кг филе индейки (7-8 кусков)
- ◇ 125 мл вишневого ликера или вишневой наливки
- ◇ 40 г сладкого кетчупа
- ◇ 1/2 ч. ложки корицы
- ◇ молотый красный перец
- ◇ соль



Приготовить маринад. Тщательно перемешать вишневый ликер или наливку, кетчуп, корицу и молотый красный перец. Вымытое мясо индейки положить в маринад и поставить в холодное место на 20—24 ч. Каждые 4—5 ч куски переворачивать.

Подготовленное мясо завернуть в три-четыре слоя фольги и снова убрать в холодильник.

Затем вынуть мясо, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями. За несколько минут до готовности посолить.

К индейке предложить весенний салат.



**ШАШЛЫКИ
ИЗ СУБПРОДУКТОВ**



ШАШЛЫКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ



Шашлык из бараньей печени с рисом

- ◇ 400 г бараньей печени
- ◇ 200 г копченой свиной грудинки
- ◇ 4-5 луковиц
- ◇ 40 г топленого масла
- ◇ 10 г сахарного песка
- ◇ 200 г риса
- ◇ 400 г шашлычного соуса
- ◇ 50 г бараньего (свиного) сала
- ◇ специи
- ◇ молотый черный перец
- ◇ 20 г соли



Печень обмыть, зачистить от пленки и желчных протоков, нарезать квадратными ломтиками, натереть топленным маслом, посыпать сахаром и специями. Нанизать на шпажки попеременно с кусочками бараньего сала, копченой свиной грудинкой, нарезанной потоньше, и кольцами лука. Жарить шашлык над горящими без пламени углями. За 2-3 мин до окончания жаренья шашлык полить крепким раствором соли (10 г соли на 100 г воды).

Подать с отварным рисом.

Шашлык из бараньих почек

- ◇ 600 г бараньих почек
- ◇ 100 г копченой корейки
- ◇ помидоры
- ◇ огурцы
- ◇ 50 мл растительного масла
- ◇ пряный соус
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Почки промыть, удалить пленку и сделать глубокий надрез, не разрезая их пополам. Нанизать на шампуры попеременно с тонко нарезанной копченой корейкой, смазать маслом, посыпать солью и перцем и жарить на углях, постоянно поворачивая шампур. При жарке почки расходятся в тех местах, где был сделан надрез.

Подать горячими на шампурах со свежими помидорами, огурцами, пряным соусом.

Жареные почки можно также сервировать на блюде. Тогда в качестве гарнира можно предложить картофель фри и свежие овощи.

Шашлык из субпродуктов

- ◇ 400 г бараньей печени
- ◇ 500 г сердца
- ◇ 400 г почек
- ◇ 300 г внутреннего сала
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 1 пучок свежей зелени
- ◇ уксус
- ◇ молотый черный перец



Подготовленные печень, сердце и почки нарезать кусочками. Посолить, поперчить и смешать с небольшой частью рубленой зелени и репчатого лука. Затем завернуть в пленку внутреннего сала, предварительно замоченную в теплой и подсоленной воде. Жарить над раскаленными углями.

При подаче на стол посыпать смесью зелени с нашинкованным репчатым луком и сбрызнуть уксусом.

Шашлык из бараньей печени

- ◇ 1 кг бараньей печени
- ◇ 200 г курдючного сала
- ◇ 4 пучка петрушки
- ◇ 2 ст. ложки сушаха
- ◇ соль



Печень очистить от пленок, обмыть и нарезать кусочками. Курдючное сало также нарезать кусками. Нанизать на шампуры попеременно печень и сало. Перед жареньем сбрызнуть подсоленной водой.

Готовый шашлык посыпать зеленью петрушки и сушахом.

Шашлык из говяжьей печени

- ◇ 750 г говяжьей печени
- ◇ 25 г сливочного масла
- ◇ 17 мл растительного масла
- ◇ 100 г сала
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Печень обмыть, зачистить от желчных протоков и пленки, нарезать ломтиками, а затем каждый ломтик небольшими квадратиками. Слегка посыпать перцем. Разогреть на сковороде сливочное и растительное масло и положить в него печень. Когда печень подрумянится с обеих сторон, нанизать ее на несколько шпажек, чередуя печень с маленькими ломтиками сала. Жарить над раскаленными углями в течение 10-15 мин.

Солить перед концом жаренья.

Подать в горячем виде на шпажках с гарниром из овощей и салатом.

Свиная печень с грибами

- ◊ 1 кг свиной печени
- ◊ 20 шляпок грибов среднего размера
- ◊ 30 фаршированных зеленых оливок
- ◊ 5 луковиц
- ◊ 250 г сливочного масла
- ◊ 3 яблока
- ◊ 3 стручка зеленого перца
- ◊ растительное масло
- ◊ паприка, молотый черный перец
- ◊ соль

Свиную печень обмыть, освободить от пленок и нарезать кусками. Очистить лук и яблоки, поделив каждое на 8 частей. Зеленый перец вымыть, удалить плодоножку и нарезать кусочками.

В сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем печень несколько минут. Немного поджарить лук, грибы, яблоко и зеленый перец в соусе из-под печени. Последовательно чередуя, насадить на шампуры овощи, грибы, яблоки, лук, печень

и оливки, сбрызнуть растительным маслом и обжарить их со всех сторон в течение 5 мин. Заправить паприкой, перцем и солью.

К блюду подать маринованные яблоки.

Шашлык из телячьей печени (1)

- ◇ 1 кг телячьей печени
- ◇ 160 г сала, 2-3 луковицы
- ◇ 3 ст. ложки кетчупа
или томатной пасты
- ◇ молотый черный перец, соль.



Печень вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить и нарезать тонкими кружками, а сало — тонкими ломтиками. Кусочки печени нанизать на шампуры попеременно с ломтиками сала и кружками лука, поперчить и посолить. Жарить над раскаленными углями.

Подавать на стол, не снимая с шампуров, с кетчупом.

В качестве гарнира предложить рис.

Шашлык из телячьей печени (2)

- ◇ 600 г телячьей печени
- ◇ 100 г штика
- ◇ 20 г жира
- ◇ 1-2 луковицы
- ◇ 3-4 помидора
- ◇ рис
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Печень обмыть, обсушить, очистить от пленок и желчных протоков, нарезать ломтиками. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Шпик нарезать тонкими ломтиками. Ломтики печени нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками шпика и 3-4 кольцами лука. Печень смазать жиром.

Жарить на раскаленных углях, постоянно поворачивая (8—10 мин), чтобы ломтики печени сильно подрумянились, оставшись внутри розовыми.

По окончании жарки шашлык посыпать перцем и солью и подать горячим, не снимая со шпажек, с рисом, уложенным горкой, на круглом блюде. Рис к шашлыку должен быть рассыпчатым. К рису предлагают подрумяненный оставшийся лук и нарезанные кусочками помидоры.

НА ЗАМЕТКУ

*Печень солить
после приготовления.*

Шашлык из печени со шпиком

- ◇ 1 кг печени
- ◇ 400 г шпика или грудинки
- ◇ 5-6 луковиц
- ◇ 85 г топленого жира
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Баранью, телячью или свиную печень нарезать квадратными кусочками, нанизать их на шампуры вперемежку с кусочками шпика или грудинки, нарезанными так же, как и печень, но вдвое тоньше.

Жарить шашлык над горящими без пламени углями, а за 2-3 мин до окончания жаренья полить крепким раствором соли (30 г на 125 мл воды).

Хасиб из вертеле

- ◇ 1 кг баранины
- ◇ 500 г бараньих кишок
- ◇ 60 г курдючного сала
- ◇ 250 г селезенки
- ◇ 3-5 луковиц
- ◇ 3-5 зубчиков чеснока
- ◇ зира
- ◇ барбарис
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Баранину пропускают через мясорубку вместе с курдючным салом и селезенкой, добавляют рубленый репчатый лук и чеснок, соль, перец, зиру, барбарис и все хорошо перемешивают. Этим фаршем тщательно наполняют обработанные бараньи кишки, нарезанные длиной 12-13 см, и оба конца крепко завязывают. Полученный хасиб нанизывают на шампуры и обжаривают на углях. При подаче на стол хасиб посыпают зеленью.

Шашлык из куриных желудочков

- ◇ 1 кг желудочков
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 1 лимон, зелень, сумач

- ◇ молотый черный перец, соль



Очищенные желудочки тщательно обмыть, обсушить. Затем посолить, поперчить, смешать

с нарезанным луком и лимонным соком и сложить в эмалированную кастрюлю. Дать постоять 40-50 мин.

После чего нанизать подготовленные желудочки на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности, часто поворачивая.

Потом сложить желудочки в кастрюлю, предварительно поместив на ее дно лук, закрыть крышкой и потомить все на медленном огне еще 20—30 мин.

Подать с зеленью и овощами.

Шашлык из свиных почек

- ◇ 600 г свиных почек
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Почки обмыть и очистить от пленки, не удаляя поверхностного жира. Разрезать надвое в длину, но не до конца. Обварить кипятком и тщательно осушить полотенцем.

Надеть на шампуры, обмазать маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Снять с шампуров и на каждую почку сверху положить по кусочку масла, растертого с небольшим количеством соли, перцем и петрушкой.

Подать шашлык горячим с гарниром из сборных овощей и салатом.

Тава-кебаб из куриных желудочков

- ◇ 1 кг очищенных желудочков
- ◇ 5-6 луковиц
- ◇ 5-6 помидоров
- ◇ 150 г топленого масла
- ◇ зелень
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ молотый черный перец, соль



Очищенные желудочки промыть, протушить до готовности, посолить, поперчить и обжарить в масле.

Отдельно поджарить нарезанный полукольцами лук и помидоры. Затем желудочки, лук и помидоры соединить и потушить еще 5-10 мин.

При подаче блюдо посыпать зеленью и сбрызнуть соком лимона.

Возможность приготовления этого блюда на костре или углях придает ему особую пикантность.

Шашлык по-североосетински

- ◇ 400 г бараньей печени
- ◇ 120 г бараньего сердца
- ◇ 200 г бараньего легкого
- ◇ пленка внутреннего сала
- ◇ молотый черный перец



Обработанные бараньи печень, легкие и сердце нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, надеть на шампур и жарить над раскаленными древесными углями до полуготовности (6—8 мин).

Затем снять шашлык с шампура, каждый кусочек завернуть в жировую пленку внутреннего сала, снова надеть на шампур, посолить и жарить до образования румяной корочки.

К блюду подать маринованную белокочанную капусту.

Шашлык из куриной печени

- ◇ 1 кг печени
- ◇ 100 г курдючного жира
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Подготовленную печень нанизать на шампуры попеременно с кусочками курдюка. Так как куриная печень очень нежная, жарить над раскаленными углями 5—7 мин.

В конце приготовления посолить и поперчить. При подаче посыпать зеленью.

Шашлык из бараньей печени в пленке

- ◇ 1 кг бараньей печени
- ◇ 250 г внутренней жировой пленки
- ◇ помидоры
- ◇ 2 луковицы
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Печень тщательно обмыть, удалить пленки и желчные протоки и нарезать кусками.

Внутреннюю жировую пленку нарезать полосками и в каждую полоску завернуть печень.

Подготовленные куски насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями. В конце обжаривания посолить и поперчить.

Подать с нарезанными помидорами и луком.

Шашлык из говяжьей печени в пленке

- ◇ 1 кг печени
- ◇ 200 г говяжьей внутренней жировой пленки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Печень вымочить в воде, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать кусками удлиненной формы. Каждый кусок обмотать куском внутренней жировой пленки, насадить на шампуры и обжарите над раскаленными углями до готовности.

Перед окончанием жарки посолить и поперчить.

Подать с луком и зеленью.

Шашлык по-абазински

- ◇ 750 г печени, селезенки или почек
- ◇ 5-6 луковиц
- ◇ головка чеснока
- ◇ 800 г нутряного свиного жира
- ◇ 80 г вина или бульона
- ◇ 10 г сахарного песка
- ◇ зеленый лук
- ◇ пучок петрушки
- ◇ соль



Нарезанные на кусочки субпродукты поперчить и посолить, посыпать сахаром, нашпиговать дольками чеснока, затем обернуть каждый кусочек ломтиком нутряного бараньего жира и нанизать на шампуры. Обжарить шашлык на костре без пламени до образования румяной корочки, сбрызгивая сухим вином или бульоном с толченым чесноком. Подать с зеленью.

НА ЗАМЕТКУ

Сердце и печень можно нанизывать на шампуры не панируя.

Шашлык из белого мяса

- ◊ 1 кг бараньих семенников
- ◊ пучок зеленого лука
- ◊ 1 кг помидоров, 2 лимона
- ◊ 2-3 луковицы
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



С семенников удалить верхнюю пленку, разрезать вдоль на 4 части, насадить на шампуры и жарить над раскаленными древесными углями. Посолить и поперчить в конце готовки.

Подать с шашлыком из помидоров, репчатым луком, лимонами, зеленью.

Шашлык из бараньего сердца

- ◊ 1 кг сердца
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Свежее баранье сердце тщательно обмыть, вырезать сосуды и нарезать вдоль. Поперчить, сложить в эмалированную посуду на 20-30 мин.

После этого подготовленные куски посолить, нанизать на шампуры вдоль и обжарить до готовности над раскаленными углями.

Для придания характерного аромата можно использовать курдючный жир, насаженный между кусками сердца.

Готовое блюдо подается с обжаренными помидорами и зеленью.

Шашлык из говяжьего языка с курдюком

◊ 1кг языка

◊ 200 г курдючного жира

◊ молотый черный перец, соль



Говяжий язык тщательно обмыть, обсушить, нарезать вдоль тонкими кусками, посолить и поперчить. Положить на них кусочки курдюка, свернуть трубочкой и пронизать шампуром.

Жарить язык над раскаленными углями до готовности.

Подать с овощами, луком, зеленью.



ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ



ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ



Шашлык «Морской»

- ◇ 24 крупные креветки
- ◇ 200 г бекона
- ◇ 16 оливок без косточек
- ◇ 300 г филе трески
- ◇ 4 маленьких осьминога

Для маринада:

- ◇ 30 мл лимонного сока
- ◇ 250 мл белого сухого вина
- ◇ 1 ч. ложка молотого имбиря
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Приготовить маринад. Смешать вино и лимонный сок, добавить имбирь, молотый черный перец, соль. Все перемешать.

Креветки отварить в подсоленной воде, очистить. Филе трески разрезать на 16 частей, бекон — на 16 длинных полосок. Каждый кусок филе завернуть в полоску бекона, посыпать имбирем и опустить в приготовленный маринад. Туда же положить осьминоги и креветки. Поставить посуду с маринадом в холодильник на 5-6 ч. Периодически содержание кастрюли перемешивать.

Затем на 4 шампура нанизать поочередно по 6 креветок, 1 осьминогу, 4 оливки и 4 кусочка трески в беконе. Жарить над раскаленными углями. Во время приготовления два-три раза поворачивать шампуры и поливать маринадом.

Шашлык из лосося

- ◇ 1 кг лосося
- ◇ 450 мл гранатового сока
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 50 г сметаны
- ◇ 1-2 пучка петрушки
- ◇ 1 лимон, соль



Лосося очистить, выпотрошить, нарезать и нанизать на шампуры. Посолить, смазать сметаной и жарить над углями до готовности.

Готовую рыбу выложить на блюдо, полить лимонным соком, украсить нарезанным кольцами луком и мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подать гранатовый сок.

Шашлык из камбалы с фруктами

- ◇ 1 кг камбалы
- ◇ 3 яблока
- ◇ 1/2 небольшой дыни
- ◇ 20 мл лимонного сока
- ◇ 35 мл растительного масла
- ◇ 1/2 ч. ложки шафрана или карри
- ◇ молотый черный перец, соль.



Камбалу очистить, выпотрошить, промыть и удалить кости. Рыбу нарезать кусочками. Полить лимонным соком, посолить и натереть шафраном или карри и перцем. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, каждое разрезать на четыре части. Дыню очистить, удалить семена и нарезать небольшими кусочками.

Попеременно нанизывать на шампуры филе камбалы, яблоки и дыню. Палить маслом и запечь над раскаленными углями.

Шашлык из рыбного филе

- ◇ 1 кг рыбного филе
- ◇ 6-7 помидоров
- ◇ 1 1/2 лимона
- ◇ 6 луковиц
- ◇ 750 мл белого сухого вина
- ◇ 100 мл растительного масла
- ◇ 6-7 стручков зеленого или красного перца
- ◇ несколько штук лаврового листа
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Приготовить маринад. Смешать вино, масло, лимонный сок, очищенный, мелко нашинкованный репчатый лук, молотый, черный перец и соль.

В подготовленный маринад опустить рыбное филе. Оставить на 1,5-2 ч. Затем филе достать и нарезать кубиками. Перец и помидоры вымыть. У перца удалить плодоножку, очистить от семян. Перец и помидоры нарезать кусочками. Надеть на шампуры, чередуя, рыбное филе, перец, помидоры и лавровые листочки. Жарить над раскаленными углями.

Шашлык из осетрины

- ◇ 1 кг осетра
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 2 помидора
- ◇ 35 мл растительного масла

Для маринада:

- ◇ 1 л. воды, 3-4 луковицы
- ◇ 30 мл 6%-го уксуса
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Приготовить маринад. Очистить и поделить на 8 частей одну луковицу, добавить уксусную эссенцию, разведенную в воде, соль и перец.

Осетра разрезать на куски и залить маринадом. Оставить на 15-20 мин при комнатной температуре. Лук очистить и нарезать кольцами, помидоры вымыть и нарезать кружками. Нанизать рыбу на шампуры попеременно с кольцами лука и помидорами. Полить маслом и обжаривать над углями до образования корочки, время от времени переворачивая.

Шашлык из осетрины с белым вином

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 1/2 стакана белого сухого вина
- ◇ 35 мл растительного масла
- ◇ 1 лимон
- ◇ 4 помидора, 5 луковиц
- ◇ 1 сладкий стручковый перец
- ◇ несколько штук лаврового листа
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Рыбу обдать кипятком, снять кожу и удалить шипы.

Приготовить маринад. Смешать вино, растительное масло, лимонный сок, репчатый лук, черный молотый перец и соль. В маринад положить рыбу на 1,5—2 ч.

Вынуть рыбу из маринада, нарезать порционными кусками, а сладкий стручковый перец и помидоры — кубиками. Нанизать на шампуры, чередуя рыбу, перец, рыбу, помидор, лавровый лист, рыбу и т. д. Жарить над раскаленными углями, все время поворачивая, чтобы рыба подрумянилась.

Рыба с огурцами

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 6 свежих огурцов
- ◇ по 1 пучку кинзы
- ◇ петрушки
- ◇ укропа
- ◇ 2 ч. ложки молотого черного перца
- ◇ 2 ч. ложки имбиря
- ◇ $1/3$ ч. ложки шафрана
- ◇ 3 ч. ложки мускатного ореха
- ◇ соль

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть и разрезать на порционные куски. Каждый кусок посолить, натереть перцем, имбирем, шафраном и мускатным орехом. Огурцы вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить семена.

Насадить на шампуры, чередуя кусочки рыбы и огурца. Зажарить на углях.

Перед подачей на стол каждый шампур украсить веточками зелени.

Рыба в маринаде

- ◊ 1 кг рыбы
- ◊ 2 моркови
- ◊ 3 луковицы
- ◊ 25 г сахарного песка
- ◊ 250 мл уксуса
- ◊ 17 мл растительного масла
- ◊ по 1 пучку петрушки и сельдерея
- ◊ лавровый лист
- ◊ гвоздика
- ◊ корица



Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Тертую морковь, лук, сахар, лавровый лист, корицу, гвоздику, уксус соединить, довести до кипения и кипятить 15-20 мин.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, залить маринадом и поставить в холодное место на 30-40 мин.

Кусочки рыбы нанизать на шампуры, жарить над раскаленными углями.

Готовую рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и сельдерея.

Скумбрия по-восточному

- ◊ 1 кг скумбрии
- ◊ 2 пучка зеленого лука
- ◊ 1/2 ч. ложки имбиря
- ◊ 500 мл десертного вина
- ◊ 125 мл воды
- ◊ 2 зубчика чеснока
- ◊ 1/2 ч. ложки соли



Рыбу почистить, промыть, обсушить и нарезать кусками. Лук вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и растереть с солью, добавить имбирь, вино и воду. Перемешать и дать постоять 15-20 мин. Каждый кусок рыбы с обеих сторон обмазать приготовленной смесью, завернуть в три-четыре слоя фольги и убрать в холодильник на 2-3 ч.

Затем, сняв фольгу, нанизать рыбу на шампуры. К рыбе подать овощной салат.

Форель на вертеле

- ◇ 1 кг мелкой форели
- ◇ 125 мл гранатового сока
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 60 мл лимонного сока
- ◇ соль



Рыбу аккуратно выпотрошить, так чтобы она выглядела как целая, промыть, сбрызнуть лимонным соком и посолить. Аккуратно нанизать каждую рыбку на шампур и жарить над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей на стол форель полить гранатовым соком, сверху украсить мелко нашинкованным луком.

Рыба жареная с луком

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 4 ст. ложки муки
- ◇ 5 ст. ложек растительного масла
- ◇ 2 луковицы
- ◇ соль

Рыбу очистить, промыть, разделить на кусочки, посолить и нанизать на шампуры. Посыпать мукой и жарить над раскаленными углями. Лук нарезать кольцами и обжарить в разогретом масле до светло-золотистого цвета. Снять рыбу с шампуров и выложить на блюдо, украсив кольцами зажаренного лука.

В качестве гарнира подать печеные овощи.

НА ЗАМЕТКУ

Запах свежей рыбы должен быть нейтральным.

Минтай под кокосовым соусом

◇ 1 кг минтая

◇ 35 мл растительного масла

Соус:

◇ 3 ст. ложки кокосовой стружки

◇ 2 стручка красного перца

◇ 2 ст. ложки семян тмина

◇ 2 зубчика чеснока

◇ 30 мл лимонного сока

◇ по 1 пучку кинзы и петрушки

◇ молотый черный перец, соль



Приготовить соус. Кокосовую стружку залить двумя стаканами горячей воды, тщательно перемешать и проварить (кокос должен практически полностью раствориться в воде). Перец вымыть, удалить плодоножки, очистить от семян и нарезать кольцами. Чеснок очистить, мелко порубить, посолить, добавить молотый черный перец, семена тмина, кокосовое молоко и часть мелко нарезанной зелени кинзы и петрушки. Взбить все до получения однородной массы.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Посолить, поперчить, сбрызнуть маслом.

Нанизать куски рыбы на шампуры и жарить над горящими углями по 4—5 мин с каждой стороны.

Готовые куски минтая украсить оставшейся зеленью, подавать вместе с подогретым кокосовым соусом.

Шашлык из рыбы в сметане

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 12 клубней картофеля
- ◇ 370 г сметаны
- ◇ 1 1/2 ч. ложки порошка карри
- ◇ 3 свежих огурца
- ◇ 2 пучка редиса
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ 2 пучка укропа
- ◇ 1 пучок сельдерея
- ◇ кориандр
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и разрезать на порционные куски. Посолить, поперчить, натереть карри и кориандром, смешать со сметаной и частью вымытой, мелко нарезанной зелени петрушки, укропа и сельдерея. Поставить в холодное место на 30 мин. Картофель вымыть, очистить и разрезать каждую картофелину на четыре части. Посалить и натереть карри.

Рыбу вынуть и нанизать на шампуры попеременно с картофелем. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Рыбу подавать вместе с картофелем, посыпав оставшейся зеленью и украсив ломтиками огурцов и редиса.

Шашлык из осетрины с помидорами

- ◇ 1 кг осетрины
 - ◇ 100 г сливочного масла
 - ◇ 6 помидоров
 - ◇ 1 пучок петрушки
 - ◇ 1 пучок зеленого лука

 - ◇ ½ ч. ложки молотого красного перца
 - ◇ ½ ч. ложки кардамона
- или мускатного ореха, соль

Рыбу вымыть, выпотрошить и нарезать порционными кусками. Посолить, натереть молотым красным перцем, кардамоном или мускатным орехом. Нанизать на шампуры. Обжаривать на углях. Во время приготовления смазывать рыбу маслом. Снять готовые куски с шампура и украсить мелко нарезанными луком, зеленью петрушки и кусочками помидоров.

Карп с луком

- ◇ 1 кг карпа
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 75 г муки
- ◇ 2 пучка кинзы

- ◇ ½ ч. ложки имбиря
- ◇ молотый красный перец
- ◇ соль



Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Посолить, натереть перцем и имбирем и обвалить в муке. Лук очистить и нарезать кольцами.

Нанизать куски рыбы и лук попеременно на шампуры и жарить до готовности.

Украсить готового карпа кольцами печеного репчатого лука.

Минтай с баклажанами

- ◇ 1 кг минтая, 85 мл растительного масла
- ◇ 4 баклажана
- ◇ 75 г муки
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ по 1 пучку укропа
- ◇ кинзы и петрушки
- ◇ 1-2 свежих огурца
- ◇ 3 помидора
- ◇ молотый красный перец
- ◇ соль



Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать небольшими порционными кусками. Посолить, поперчить и полить растительным маслом. Баклажаны вымыть и нарезать кружками. Посыпать баклажаны очищенным и нарезанным чесноком, обвалить в муке.

Куски рыбы и баклажаны нанизать на шампуры попеременно и обжарить над углями.

Переложить готовую рыбу и баклажаны на блюдо, посыпать измельченной зеленью, украсить ломтиками огурцов и помидоров.

Карп в белом вине

◊ 1 кг карпа

Для маринада:

- ◊ 250 мл белого сухого вина
- ◊ 20 мл лимонного сока
- ◊ 250 мл воды
- ◊ 50 г сливочного масла
- ◊ 1 лучок петрушки
- ◊ 1 пучок сельдерея
- ◊ мускатный орех
- ◊ молотый красный перец
- ◊ соль



Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками.

Приготовить маринад. Смешать вино, воду, вымытую, мелко нарубленную зелень и лимонный сок. Куски рыбы натереть мускатным орехом и перцем, залить маринадом и поставить в холодильник на 40 мин.

Затем рыбу посолить, нанизать на шампуры и обжарить над углями до готовности.

Бастурма из рыбы

- ◊ 1 кг рыбы (осетрины, севрюги или лососины)
- ◊ 4 луковицы
- ◊ 1 лимон, молотый черный перец
- ◊ соль

Рыбу очистить, вымыть, нарезать кусками и сложить в фарфоровую или эмалированную посуду. Посолить и посыпать перцем.

Репчатый лук очистить и мелко нашинковать. Лимон вымыть, обдать кипятком и нарезать ломтиками. К рыбе добавить лук и ломтики лимона. Все тщательно перемешать. Накрывать крышкой и поставить в холодное место на 3—6 ч.

Затем куски рыбы нанизать на шампуры и жарить над горящими углями до готовности.

Подавать с ломтиками лимона.

Салака жареная

- ◇ 1 кг салаки
- ◇ 65 мл растительного масла
- ◇ по 1 пучку укропа
- ◇ петрушки и сельдерея
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Посолить, поперчить, смазать маслом.

Нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Готовую салаку украсить вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Лосось, зажаренный на решетке

- ◇ 1 кг лосося
- ◇ 2 лимона
- ◇ 70 мл растительного масла
- ◇ 4 ст. ложки свеженарезанной петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Лосося вымыть, разделить на порционные куски и замариновать. Для этого положить рыбу в миску или кастрюлю, посыпать солью, перцем, добавить масло, зелень петрушки, сок одного лимона. Все перемешать и поставить в холодное место на 25—30 мин. Затем порционные куски нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности. Рыбу гарнировать ломтиками оставшегося лимона.

Рыбные трубочки

- ◇ 1 кг рыбного филе
- ◇ 2 луковицы
- ◇ горчица



Филе нарезать тонкими ломтиками и смазать горчицей. Лук очистить и мелко нашинковать. Посыпать рыбное филе луком и свернуть трубочкой.

Полученные трубочки нанизать на шампуры и жарить над горящими углями до готовности.

Шашлычки из креветок со сладким перцем

- ◇ 16 крупных креветок
- ◇ 4 помидора черри
- ◇ 1 стручок зеленого перца
- ◇ 1 стручок желтого сладкого перца,
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 70 мл оливкового масла
- ◇ 1 небольшой пучок тимьяна
- ◇ 1 небольшой пучок розмарина
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Креветки и помидоры вымыть и обсушить. Зеленый и желтый перцы вымыть, удалить плодоножки, очистить от семян и нарезать крупными кусками. Каждую луковицу разрезать на четыре части.

Нанизать на шампуры креветки, чередуя их с перцем, помидорами и луком.

Выложить каждый шампур на кусок фольги, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать солью и молотым черным перцем. Положить рядом с шампуром оставшийся лук и по одной веточке тимьяна и розмарина. Фольгу плотно завернуть. Шашлычки жарить над горящими без пламени углями 15 мин, время от времени переворачивая.

Маринованный карп

- ◊ 1 кг карпа
- ◊ 5-6 луковиц
- ◊ 40 мл лимонного сока
- ◊ 85 мл растительного масла
- ◊ 7 ст. ложек молотых сухарей
- ◊ 3 пучка петрушки
- ◊ молотый черный перец, соль

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Лук очистить и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и мелко порубить. Смешать лимонный сок, масло, лук, петрушку и перец. Залить карпа полученным маринадом и поставить в холодное место на 30 мин.

Затем куски рыбы посолить, обвалить в сухарях, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Шашлык из кальмаров

◊ 1 кг кальмаров

Для маринада:

◊ 2 стручка перца чили

◊ 4 ст. ложки нарезанной зелени
кинзы и петрушки

◊ 50 г сахарного песка

◊ 90 мл винного или столового уксуса

◊ 35 мл растительного масла

◊ 2 пучка зеленого лука

Смешать перец чили, мелко нарубленную зелень кинзы и петрушки, сахар, уксус и растительное масло. Кальмары очистить, разрезать вдоль на полоски и залить приготовленным маринадом. Оставить на 1 ч при комнатной температуре.

Нанизать куски кальмаров на шампуры и жарить на углях в течение 3–4 мин, постоянно поворачивая.

Зеленый лук слегка прожарить на решетке. Нарезать маринад.

Кальмары подавать вместе с запеченным луком и теплым соусом.

Креветки-гриль

◊ 20 больших креветок

◊ 3 зубчика чеснока

◊ 100 мл оливкового масла

◊ 30 мл лимонного сока

◊ 1/2 ч. ложки лимонной цедры

◊ 1 ч. ложка тертой душицы

◊ молотый черный и красный
острый перец, соль.



Креветки вымыть и почистить. На каждый шампур насадить плотно по пять креветок.

Приготовить соус. Чеснок очистить, выдавить, добавить к нему оливковое масло, соль, душицу, молотый черный и красный острый перец, цедру и лимонный сок. Все тщательно перемешать. Смазать креветки соусом и оставить на 30-50 мин.

Жарить над раскаленными углями по 2-3 мин с каждой стороны.

Перед подачей на стол еще раз смазать соусом.

Шашлык из королевских креветок и устриц

◇ 12 вареных королевских креветок

◇ 12 вареных крупных устриц

◇ 1 стручок зеленого перца

◇ 12 оливок без косточек

Для маринада:

◇ 90 мл соевого соуса

◇ 2 ст. ложки меда

◇ 1 ч. ложка имбиря



Приготовить маринад. Тщательно размешать соевый соус, мед и молотый имбирь. Опустить в приготовленный маринад вареные креветки и устрицы. Поставить в холодильник на 4-6 ч. Периодически помешивать.

Перец вымыть, удалить плодоножку, очистить от семян и нарезать кусками. Замаринованные устрицы и креветки нанизать на шампуры попеременно с кусочками перца и оливками. Смазать оставшимся маринадом и жарить над раскаленными углями до готовности в течение 10-15 мин, поворачивая шампуры.

Угорь в маринаде

- ◊ 1 кг угря
- ◊ 2 луковицы
- ◊ 1 корень петрушки
- ◊ 4-7 горошин черного перца
- ◊ лавровый лист, соль

Для маринада:

- ◊ 250 мл воды
- ◊ 250 мл уксуса
- ◊ 2 луковицы
- ◊ 2 гвоздики
- ◊ 4 горошины душистого перца
- ◊ лавровый лист
- ◊ корица, сахарный песок
- ◊ соль



Угря натереть солью и оставить на 30 мин при комнатной температуре. Затем промыть, очистить, выпотрошить, вокруг головы сделать надрез и опять промыть. Рыбу нарезать кусочками и варить с добавлением репчатого лука, корня петрушки, черного перца и лаврового листа.

Приготовить маринад. Вскипятить воду, добавить уксус, гвоздику, душистый перец, сахарный песок, лавровый лист, корицу, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук. Перемешать и прокипятить.

Вареного угря выложить в кастрюлю, залить полученным маринадом и убрать в холодильник на 12 ч.

После этого нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности.

НА ЗАМЕТКУ

У целой непотрошенной рыбы должны быть не мутные глаза

Шашлык из белуги с лимоном

- ◇ 1 кг белуги
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 2 лимона



- ◇ молотый черный перец, зелень
- ◇ соль

Рыбу разделить на крупные куски, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности.

При подаче сбрызнуть рыбу лимонным соком, а также отдельно подать лук с лимоном и зеленью.

Люля-кебаб из кутума

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 4 луковицы, 1 яйцо



- ◇ зелень, сурах
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Подготовленную мякоть рыбы пропустить через мясорубку с луком. Поперчить, посолить, добавить яйцо, хорошо перемешать и поставить на 30 мин в холодное место.

Взять широкие шампуры и на них нанизать фарш в виде сарделек. Затем обжарить на мангале над раскаленными углями.

При подаче блюдо посыпать зеленью, луком, сурахом.

Кстати. Особенно вкусен шашлык из рыбы, подстреленной на подводной охоте или свежеспойманной.

Такая рыба не требует предварительной обработки, ее можно жарить на углях прямо в чешуе и без шампура.

НА ЗАМЕТКУ

*Чем сильнее
блестит чешуя,
тем свежее рыба.*

Шашлык из белуги

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 2 луковицы

- ◇ 1 гранат, наршараб
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Рыбу разделить на крупные куски, посалить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями.

Подать к столу с нарезанным кольцами луком и гранатом или наршарабом.

Люля-кебаб из судака

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 5 луковиц
- ◇ 1 лимон, 1 яйцо

- ◇ зеленый лук, сумач

- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Обработанную мякоть рыбы с 3 луковицами пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить яйцо, хорошо размешать и на 20 мин поставить в холодное место.

Из оставшегося лука приготовить луковую кашу, пропустив лук несколько раз через мясорубку.

Подготовленный и охлажденный фарш нанизать в виде сарделек на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями.

Затем обмазать люля сверху луковой кашей и довести до готовности.

Подать с мелко нарезанным зеленым луком, ломтиками лимона, сушахом.

Шашлык из форели

- ◇ 650 г форели
- ◇ 250 г помидоров
- ◇ 4 луковицы
- ◇ 10 г сахарного песка
- ◇ по 1 пучку зеленого лука

- ◇ петрушки, кинзы
- ◇ укропа
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



У форели снять кожу и удалить хрящ. Нарезать рыбу на кусочки, посыпать солью, сахаром, перцем, нанизать на шампуры и запечь над раскаленными, без пламени, углями.

На гарнир подать запеченные помидоры и сырой репчатый лук, политый уксусом. Подается блюдо, густо посыпанное зеленью.

Шашлык из кутума

- ◊ 2 кутума средней величины
- ◊ 2 луковицы
- ◊ 1 гранат
- ◊ 1 лимон
- ◊ молотый черный перец, соль.



Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, вытащить жабры и хорошо промыть.

Нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

Подать к столу с нарезанным кольцами луком, фанатом и лимоном.

Шашлык из судака

- ◊ 2 судака средней величины
- ◊ зелень
- ◊ 2 луковицы
- ◊ 1 лимон
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, нарезать кусками, посолить и поперчить.

Нанизать рыбу на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Подать с луком, нарезанным кольцами, лимоном и зеленью.

НА ЗАМЕТКУ

Чтобы рыба была сочной и румяной, ее можно предварительно замочить на 30-35 мин в свежем молоке.

Шашлык из шамайки

- ◇ 4 шамайки
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 1 гранат
- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть, посолить, поперчить сверху и внутри. Затем насадить на шампуры и жарить на мангале над раскаленными углями.

Подать с нарезанным кольцами луком, полить гранатовым соком, посыпать зеленью.

Шашлык из речной рыбы

- ◇ 4 рыбы величиной 25-30 см
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 1 гранат
- ◇ зелень петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Речную рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Посолить и поперчить рыбу сверху и внутри, насадить на шампуры. В нескольких местах на коже сделать вертикальные надрезы.

Жарить рыбу на мангале над раскаленными углями.

Подать с нарезанным кольцами луком и гранатом, можно посыпать зеленью.

Ассорти из морской рыбы

- ◊ по 200 г филе окуня, ставриды и трески
- ◊ 100 г сметаны
- ◊ лимон
- ◊ зелень укропа
- ◊ петрушки
- ◊ молотый черный перец, соль



Филе нарезать кусочками, поперчить, добавить рубленую зелень петрушки и укропа, полить лимонным соком и выдержать в эмалированной посуде около 1 ч в холодном месте.

Кусочки рыбы смазать сметаной, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, постоянно переворачивая шампуры.

Подать на блюде, украсив кружочками лимона. В качестве гарнира можно предложить жареную картошку и свежие овощи.

НА ЗАМЕТКУ

К блюдам из рыбы принято предлагать шампанское брют.

Шашлык из жереха

- ◊ 2 жереха средней величины
- ◊ 1 лимон, зеленый лук
- ◊ молотый черный перец, соль



Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, хорошо промыть, обсушить.

Нарезать рыбу на куски средних размеров, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить на мангале над раскаленными углями.

При подаче рыбу сбрызнуть лимонным соком, украсить зеленым луком.

Шашлык из белуги (бастурма)

- ◇ 1 кг белуги
- ◇ 3-4 луковицы, 2 лимона
- ◇ сумач
- ◇ молотый черный перец, соль



Рыбу нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить. Поместить в эмалированную кастрюлю, переложив нарезанным ломтиками лимоном и кольцами луком. Закрыть кастрюлю крышкой и выдержать 1,5—2 ч в холодном месте.

Затем куски рыбы нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

При подаче рыбу посыпать сумачом.

Шашлык из щуки

- ◇ 2 щуки средней величины
- ◇ 2 луковицы
- ◇ гранат или наршараб
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, хорошо промыть, обсушить.

Нарезать кусками средних размеров, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подать к столу с луком и гранатом или наршарабом.

НА ЗАМЕТКУ

К блюдам из морепродуктов подходят легкие сухие белые вина.

Креветочные шашлычки

- ◇ 18 свежих или замороженных креветок
- ◇ 100 г кокосового молока или 60 г сливок (сметаны)
- ◇ 30 г тертого кокосового ореха
- ◇ 1 ст. ложка оливкового масла
- ◇ 2 ст. ложки поджаренных семян кунжута
- ◇ 1 лайм (зеленый лимон)
- ◇ измельченный тимьян
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Замочить деревянные шпажки минимум на 15 мин в холодной воде. Удалить головы у креветок.

Смешать кокосовое молоко, оливковое масло и тимьян. Положить в этот соус креветки на 20 мин, затем вынуть и наколоть на шпажки.

Смазать оливковым маслом, посыпать кунжутом, посалить и поперчить. Запекать 5-8 мин, постоянно переворачивая.

Подавать, сбрызнув соком лайма.

НА ЗАМЕТКУ

Чтобы во время жарки рыба не разваливалась, ее следует солить за 10-15 мин до начала приготовления.

Шашлык из осетрины

- ◇ 1 кг рыбы
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 1 лимон
- ◇ 50 г наршараба (см. с. 208—209)
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Рыбу разделить на куски, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Подавать к столу с нарезанным кольцами луком, лимоном и наршарабом.



ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ



ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ



Ассорти овощное

Ассорти — это праздничный вариант овощного шашлыка. Подается в больших блюдах, украшенных свежими помидорами и зеленью. В наше блюдо входят шашлыки из баклажанов, репчатого лука, стручкового перца, помидоров и грибов.

Рецепт приготовления этих шашлычков вы найдете на страницах нашей книги.

Шашлык из помидоров

- ◇ 1 кг помидоров
- ◇ зелень
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Выбрать мясистые, крепкие, созревшие помидоры средних размеров. Обмыть, обсушить и насадить их на шампуры по 4—5 штук на каждый.

Обжарить над раскаленными углями первоначально со стороны плодоножки. По мере жарки посолить и поперчить.

При подаче посыпать рубленой зеленью.

Шашлык из картофеля

- ◇ 8-9 клубней среднего картофеля
- ◇ несколько ломтиков сала
- ◇ 2 пучка зеленого лука
- ◇ 2 пучка петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Картофель вымыть, очистить от кожуры и разрезать каждый клубень на 4 части. Подготовленный картофель опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и держать его 15-20 с. Сало нарезать кусочками по 15—20 г. Нанизать на шампур картофель вперемежку с салом.

Жарить над раскаленными углями.

Петрушку и лук промыть и мелко нарезать. Готовый шашлык из картофеля посыпать измельченной зеленью и перцем.

Картофель под соусом

- ◇ 8-9 клубней мелкого картофеля
- ◇ 1 баклажан
- ◇ 2 маленьких цуккини
- ◇ 2 стручка красного перца
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 8 помидоров черри
- ◇ 35 мл растительного масла
- ◇ 4 ст. ложки зелени
- ◇ 200 г сыра с плесенью

- ◇ 125 мл сливок
- ◇ 1 зубчик чеснока
- ◇ молотый белый перец, соль



Вывыть картофель, опустить его в кипящую подсоленную воду и варить 10 мин. Затем охладить. Цуккини и баклажаны вымыть, обрезать хвостики, с цуккини снять кожицу. Репчатый лук очистить. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Все нарезать кусочками.

На 8 шампуров попеременно насадить овощи и картофель, полить маслом и посыпать половиной зелени. Жарить над горящими углями, постоянно переворачивая.

Приготовить соус. Размять вилкой сыр и смешать его со сливками. Чеснок очистить, измельчить и добавить в полученную массу. Приправить перцем, всыпать оставшуюся зелень. Тщательно перемешать.

Картофель подавать вместе с соусом.

Печеный картофель по-бразильски

- ◇ 8-9 клубней картофеля
- ◇ по 1 пучку петрушки и укропа

Для начинки:

- ◇ 150 г сыра
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 125 мл молока
- ◇ 20 мл сливок
- ◇ 15 мл лимонного сока
- ◇ молотый черный перец



Сыр натереть на терке и смешать с маслом, молоком и сливками до получения однородной массы. Полученную смесь слегка разогреть. Добавить лимонный сок, сильно поперчить и еще раз перемешать.

Картофель очистить, разрезать пополам. Нанизать на шампуры и жарить над горящими углями.

▲
Поливать картофель приготовленным соусом, посыпать вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Картофель с яблоками

- ◊ 8-9 клубней молодого картофеля
- ◊ 6 небольших красных яблок
- ◊ 2 головки брокколи
- ◊ 4 луковицы
- ◊ 60 мл лимонного сока
- ◊ 50 мл оливкового масла
- ◊ 2 ст. ложки рубленых листочков мяты
- ◊ 25 г сахарного песка
- ◊ 75 мл винного или столового уксуса
- ◊ 1 яйцо
- ◊ 150 г кунжута
- ◊ 125 мл воды
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Картофель вымыть и отварить. Брокколи вымыть, разделить на соцветия и бланшировать в подсоленной воде 2 мин. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, сбрызнуть лимонным соком и посыпать перцем.

Лук очистить, нашинковать, переложить на сковороду с разогретым маслом и потушить. Посыпать сахарным песком, добавить половину мелко нарубленных листиков мяты, $\frac{1}{2}$ стакана воды и уксус. Варить, пока вода не испарится наполовину. Добавить оставшуюся часть мяты.

НА ЗАМЕТКУ

Овощи нужно мыть только в холодной воде, теплая усудит вкус и аромат.

Яблоки вымыть. Разрезать каждое на 8 долек. Взбить яйцо и смазать им яблочные дольки. Обвалять их в кунжуте и слегка подсушить.

Насадить на шампуры, чередуя, картофель, брокколи и яблоки. Смазать маслом. Жарить над раскаленными углями, непрерывно поворачивая.

Шашлык из баклажанов с салом

- ◇ 4 маленьких баклажана
- ◇ несколько ломтиков сала
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ молотый черный перец, соль



Баклажаны вымыть, очистить и обрезать концы с плодоножкой. Каждый баклажан разрезать на две-три части. Сало нарезать кусочками по 15-20 г и нанизать попеременно с баклажанами на шампуры.

Жарить над раскаленными углями. Петрушку и лук промыть и мелко нарезать.

Готовый шашлык посолить, посыпать измельченной Зеленью и перцем.

Шашлык из картофеля с грибами

- ◇ 0,5 кг картофеля
- ◇ 0,5 кг грибов
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Выбрать картофель среднего размера удлиненной формы и обмыть его.

Грибы перебрать и обмыть. На каждый шампур насадить не более четырех картофелин (в кожуре) и 5-6 грибов. Обжарить картофель и грибы над раскаленными углями.

Перед окончанием жарки блюдо посолить и поперчить.

Шашлык из перца

- ◇ 0,5 кг стручкового перца
- ◇ соль



Стручки зеленого перца перебрать, обмыть, насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями. Перед готовностью посолить.

Перец подают как отдельное блюдо, а также как закуску к мясному шашлыку.

Шашлык из лука

- ◇ 1 кг репчатого лука
- ◇ 100 г курдючного жира
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Лук средней величины очистить от шелухи, оставив целым верхний хвостик, целостность которого не позволит ему при жарке развалиться.

Подготовленный лук насадить на шампуры, обмазать курдючным жиром и обжарить над раскаленными углями, часто поворачивая.

При подаче лук посолить и поперчить. Подавать с различными видами мясного и рыбного шаш-

Шашлык из баклажанов с курдюком

- ◇ 1 кг баклажанов
- ◇ 200 г курдючного жира
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Взять баклажаны средней величины черного цвета. Сохранить плодоножку, обмыть, обсушить и сделать продольный надрез на каждом баклажане. В него поместить нарезанный на тонкие пластинки курдючный жир. Подготовленные баклажаны насадить на шампуры, не более 2-3 шт. на каждый. Обжарить над раскаленными углями первоначально с ненадрезанной стороны.

При подаче на стол баклажаны посолить и поперчить.

Баклажаны подавать как самостоятельное блюдо, а также как гарнир к мясным видам шашлыка.

Баклажаны, залеченные с сыром и помидорами

- ◇ 4 больших баклажана
- ◇ 4 помидора
- ◇ 300 г сыра
- ◇ 130 мл оливкового масла
- ◇ 32 больших листа базилика
- ◇ 30 мл ароматического или столового уксуса
- ◇ 50 г томатной пасты
- ◇ 375 мл лимонного сока
- ◇ 2 ст. ложки жареных кедровых орешков
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Баклажаны вымыть и разрезать вдоль на 8 полосок. Бланшировать баклажаны 2 мин и обсушить. Вымытые помидоры и сыр нарезать на 16 ломтиков.

Полоски баклажана сложить крестообразно, посолить и посыпать перцем. В середину добавить ломтик помидора, лист базилика, сыр, снова лист базилика, помидор. Свернуть полоски пакетиком и охладить 20 мин.

Приготовить маринад. Смешать оливковое масло, томатную пасту, лимонный сок, соль и перец. Массу тщательно взбить.

Смазать баклажаны полученным маринадом.

Нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Посыпать готовые баклажаны кедровыми орешками и рублеными листочками базилика.

Шашлык из грибов

- ◇ 1 кг грибов
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Грибы тщательно перебрать, обмыть, обсушить и насадить на шампуры.

Обжарить над раскаленными углями, перед концом жарки посолить и поперчить.

Блюдо подается как самостоятельное, а также как закуска к мясным шашлыкам.

НА ЗАМЕТКУ

Если в состав салата входит картофель, его следует нарезать и добавлять в последнюю очередь, так как картофель портится быстрее всех других овощей.



Шашлык из тыквы

- ◊ 1 кг тыквы или одна тыква среднего размера
- ◊ сахарный песок
- ◊ мед
- ◊ соль



Тыкву разрезать, очистить от семян, обмыть, обсушить и нарезать небольшими кусками, не счищая внешней корки. Насадить куски на шампуры так, чтобы корочки тыквы были направлены в одну сторону, а внутренняя часть — в другую. Затем обжарить тыкву над раскаленными углями.

Сначала советуют обжарить тыкву со стороны корочки.

При подаче предложить соль, сахар, мед.

Люля-кебаб из картофеля

- ◊ 1 кг картофеля
- ◊ 150-200 г курдючного жира
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Картофель очистить, обмыть, сварить и хорошо растолочь. Добавить прокрученный через мясорубку курдючный жир, соль, перец, все хорошо перемешать.

Подготовленную массу сформовать в виде сарделек на шампуры. Чтобы фарш не прилипал к рукам, следует периодически смачивать руки в соленой воде.

Люля-кебаб обжарить до румяной корочки над раскаленными углями.

Кебаб овощной

- ◊ 4 средних баклажана
- ◊ 2-3 маленьких цуккини
- ◊ 2 стручка зеленого перца
- ◊ 2 стручка красного перца
- ◊ 8 помидоров черри
- ◊ 20 маринованных грибов
- ◊ 375 мл шашлычного соуса или кетчупа
- ◊ 35 мл растительного масла
- ◊ соль

Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками, уложить на блюдо, пересыпать солью и положить под гнет. Оставить на 30 мин при комнатной температуре. Выделившийся сок смыть проточной водой.

Перец и цуккини вымыть. У перца удалить плодоножки и очистить от семян, с цуккини снять кожицу. Нарезать перец и цуккини кружочками, опустить на 5 мин в кипящую воду, после чего обсушить салфеткой.

На 4 шампура по очереди нанизать грибы, баклажаны, перец и цуккини. На концы шампуров добавить по помидору. Уложить шампуры в плоскую посуду и залить шашлычным соусом или кетчупом. Оставить на 5 мин при комнатной температуре. Сбрызнуть растопленным маслом.

Жарить над раскаленными углями, время от времени поворачивая шампуры и смазывая овощи соусом.



НА ЗАМЕТКУ

Подавая к столу свежие огурцы или помидоры, не следует заранее их резать и солить, так как они теряют вкус, запах и быстро вянут.

Тава-кебаб из картофеля

- ◇ 10 картофелин
- ◇ 3-4 помидора
- ◇ 2-3 луковицы, 7 яиц

- ◇ 200 г сливочного масла
- ◇ зелень
- ◇ соль



Картофель средней величины нарезать кружками и обжарить в масле до румяной корочки. Затем картофель соединить с нашинкованным луком и помидорами.

Тушить до готовности, после чего все залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

При подаче на стол можно посыпать рубленой зеленью (кинза, укроп).

Люля-кебаб из картофеля с орехами и курдюком

- ◇ 1 кг картофеля
- ◇ 250 г курдючного жира
- ◇ 150 г ядер грецких орехов
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Картофель отварить, пропустить через мясорубку с курдюком и орехами.

Посолить и поперчить.

Смоченными в соленой воде руками сформовать на шампурах люля и обжарить над раскаленными углями.

Подать с мясными шашлыками.

Шашлычки из кабачков

- ◊ 2 молоденьких кабачка
- ◊ 18 помидоров черри
- ◊ 1 головка чеснока
- ◊ 18 молодых луковиц
- ◊ 12 мелких луковиц
(желательно продолговатой формы)
- ◊ 200 г белого батона
- ◊ 2 ст. ложки оливкового масла
- ◊ 18 лавровых листиков
- ◊ тимьян (чебрец)
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль

Замочить деревянные шпажки для шашлычков в холодной воде на 15 мин. Очистить зубчик чеснока и головки того и другого лука. Кабачки порезать кружочками, а хлеб — кусочками величиной с помидорчик.

Обжарить хлеб на оливковом масле, отварить (2 мин) продолговатые головки лука в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг.

Взять 6 шпажек и наколоть поочередно головки молодого репчатого лука и кружки молодых кабачков; на 6 других наколоть, чередуя, помидорчики, чеснок и хлеб; на 6 оставшихся — продолговатый лук и лавровые листики. Посолить и поперчить. Смазать шашлычки оливковым маслом и посыпать тимьяном. Испечь на раскаленных углях (5 мин).

НА ЗАМЕТКУ

Сырые овощи можно разнообразить добавлением в них ягод, плодов, очищенных от зерен и косточек (смородина, крыжовник, клюква, брусника, вишня, слива, яблоки).

Шашлык из баклажанов

- ◇ 1 кг баклажанов
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Выбрать средней величины баклажаны удлиненной формы черного цвета.

Оставив целой плодоножку, баклажаны обмыть и насадить на шампуры в длину по 2-3 штуки на каждый день.

Обжарить над раскаленными углями, по мере приготовления посолить и поперчить.



ШАШЛЫКИ ИЗ ФРУКТОВ



ШАШЛЫКИ ИЗ ФРУКТОВ



Ассорти фруктовое

- ◇ 6 яблок
- ◇ 1/4 дыни,
- ◇ 200 г клубники
- ◇ 200 г винограда
- ◇ 200 г малины



2 яблока и дыню вымыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Клубнику и малину тщательно промыть. Подготовленные фрукты и ягоды нанизать поочередно на деревянные шпажки. Шпажки с фруктами всером воткнуть в оставшиеся яблоки с удаленной сердцевинкой и подать на стол.

Шашлык из фруктов

- ◇ 4 банана
- ◇ 750 г клубники
- ◇ 125 г сливок



Бананы и промытую клубнику очистить, нарезать кружками и поочередно нанизать на деревянные шпажки. Подавать со взбитыми сливками.

Яблоки с начинкой

- ◊ 4 яблока
- ◊ 2 сливы
- ◊ 30 г малины
- ◊ 1 ст. ложка измельченных грецких орехов
- ◊ 100 г сахарного песка
- ◊ 1/3 стакана кокосовой стружки

Яблоки вымыть, очистить от кожицы. Верхнюю часть у яблок срезать таким образом, чтобы получилась крышечка, и аккуратно удалить сердцевину. Приготовить начинку. Для этого тщательно перемешать кокосовую стружку, мякоть слив, малины, измельченные орехи и сахарный песок. Заполнить яблоки начинкой, накрыть крышечками.

Аккуратно нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Печеные яблоки

- ◊ 4 больших кислых яблока
- ◊ 2 ст. ложки малинового джема
- ◊ 3 ст. ложки измельченных грецких орехов
- ◊ 25 г сливочного масла
- ◊ 1/2 ч. ложки корицы
- ◊ 1/2 ч. ложки кардамона

Яблоки вымыть и аккуратно удалить сердцевину. Заполнить яблоки джемом и грецкими орехами, смешанными с кардамоном и корицей. Сверху положить кусочки масла. Завернуть каждое яблоко в фольгу.

Нанизать на шампуры и жарить над горящими углями.

Шашлык из айвы

- ◊ 1 кг айвы
- ◊ корица



Взять мелкую айву, тщательно обмыть ее, вырезать сердцевину и поделить на половинки или четвертинки.

Насадить куски айвы на шампуры и обжарить их над раскаленными углями.

При подаче айву обсыпать корицей для придания ей особого вкуса и приятного запаха.

Фруктовые пирожные

- ◊ 4 круглых пряника
- ◊ 2 яблока
- ◊ 4 сливы
- ◊ 2 яйца
- ◊ 20 г картофельного крахмала
- ◊ 50 г сахарной пудры
- ◊ 30 г муки



Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Пряники разрезать пополам. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружками. На каждый кусочек пряника положить кусочек яблока и половинку сливы и сколоть шампуром.

Яйца разбить, отделить белки от желтков. Желтки отложить, а белки смешать с крахмалом. Шампуры с пряниками и фруктами обвалить в муке и смеси яичных белков с крахмалом. Жарить над горящими углями.

Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой. Остудить.

СОУСЫ



СОУСЫ



Соусы к мясным блюдам

Соус красный (основной)

- ◇ 300 г костей
- ◇ 1 луковица
- ◇ 1 морковь
- ◇ 1-2 корня петрушки
- ◇ 2,25 л воды
- ◇ 50 г пшеничной муки
- ◇ 20 г жира
- ◇ 50 г томата-пюре
- ◇ 25 г сливочного масла
- ◇ сахарный песок
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Сварить коричневый бульон. Для этого измельчить кости, промыть их, уложить на противень, добавить нарезанные морковь, лук, корень петрушки и обжарить в духовке до светло-коричневого цвета.

Выбрать морковь, лук и петрушку, а кости залить горячей водой и варить в кастрюле на очень слабом огне 6-8 ч. Готовый бульон процедить (из указанного количества жидкости должно остаться 0,5 л бульона).

Пшеничную муку поджарить до золотистого цвета и охладить. Пятуго часть бульона размешать венчиком с поджаренной мукой до образования однородной массы.

В оставшийся бульон положить пассерованные томат-пюре, морковь, петрушку и лук, нагреть до кипения, влить смесь бульона с мукой и непрерывно помешивая, варить соус при очень слабом кипении около 1 ч. По окончании варки добавить соль, сахар, перец. Соус процедить, протереть овощи, прогреть и хорошо размешать.

Соус красный с вином

- ◊ 500 мл красного основного соуса
- ◊ 125 мл красного вина
- ◊ 50 г сливочного масла

В красный соус влить красное сухое вино, добавить сливочное масло и нагреть до кипения.

Соус луковый

- ◊ 500 мл красного основного соуса
- ◊ 2 луковицы
- ◊ 50 г сливочного масла
- ◊ сахарный песок
- ◊ уксус
- ◊ соль



Лук, нарезанный кольцами, обжарить на сливочном масле, посолить, посыпать сахаром, налить немного уксуса, припустить до готовности, добавить в красный соус и размешать.

Соус «Майера»

- ◇ 500 мл красного основного соуса
- ◇ 125 мл мадеры
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 1 пучок сельдерея или укропа

В красный соус влить мадеру, добавить зелень, хорошо прогреть и процедить.

Для придания соусу характерного запаха нужно на маленькой сковороде растопить сливочное масло и подогреть его до тех пор, пока оно не приобретет золотистую окраску. Не давая потемнеть, смешать с соусом.

Концентрированный гранатовый сок — наршараб

- ◇ 1 кг гранатов
- ◇ сахарный песок
- ◇ корица
- ◇ гвоздика



Из граната выжать сок, перелить в соответствующую посуду и дать отстояться. Затем осторожно перелить в другую посуду.

Через несколько часов повторить эту процедуру и повторять до тех пор, пока не получится прозрачный сок без осадка. Подготовленный таким образом гранатовый сок поставить в кастрюле на огонь и варить, помешивая деревянной ложкой. Уваривание производят до $1/2$ первоначального объема отвара.

В маленький чистый мешочек из марли положить корицу и гвоздику и зашить. За 30 мин до

окончания варки мешочек с корицей и гвоздикой опустить в кастрюлю и добавить по вкусу сахар. Уваренный сок фаната должен иметь приятный кислотный вкус и консистенцию меда.

Хранить в сухом прохладном месте.

Соус «Аврора»

- ◇ 500 мл красного основного соуса
- ◇ 200 г чернослива без косточек
- ◇ 65 г изюма
- ◇ 60 г грецких орехов
- ◇ 50 г сахарного песка
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ соль



Красный соус процедить, заправить сахаром, солью, добавить припущенный и нарезанный мелкой соломкой чернослив, распаренный изюм, очищенные от пленки и растертые ядра грецкого ореха. После этого соус можно прокипятить и заправить сливочным маслом.

Соус «Охотничий»

- ◇ 500 мл красного основного соуса
- ◇ 50 г топленого сала
- ◇ 1 луковица
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ 1 пучок эстрагона
- ◇ 4-5 шляпок свежих грибов
- ◇ 60 мл сухого красного вина
- ◇ 50 г сливочного масла



Мелко нарубленные белые грибы или шампиньоны и лук слегка поджарить на сале, затем положить их в готовый красный соус и варить 12—15 мин. По окончании варки в соус влить сухое красное вино, положить измельченную зелень петрушки и эстрагон. Соус довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Соус кисло-сладкий

- ◇ 500 мл красного основного соуса
- ◇ 200 г чернослива
- ◇ 65 г изюма
- ◇ 250 мл красного сухого вина
- ◇ 50 г сливочного масла

Чернослив и изюм, промыть, запить небольшим количеством воды и припустить до готовности, после чего из чернослива удалить косточки.

Красный соус соединить с черносливом и изюмом, влить сухое красное вино, добавить сливочное масло и прогреть.

Соус белый (основной)

- ◇ 500 мл мясного бульона
- ◇ 25 г пшеничной муки
- ◇ 100 г сливочного масла
- ◇ 1 луковица
- ◇ 1 корень сельдерея
- ◇ 1 корень пастернака
- ◇ 1 корень петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Мелко измельченные ароматические корни обжарить с маслом на сковороде или в котелке, насыпать пшеничную муку и, помешивая, нагреть до желтоватого цвета. Затем постепенно залить бульоном, посыпать перцем и кипятить 15-30 мин. Процедить, добавить соль и сливочное масло и прогреть.

На заметку

*«Архитектор прикрывает
свои ошибки фасадом,
а повар соуса».
Французская поговорка*

Соус сацви

- ◇ 8 луковиц
- ◇ 750 г очищенных грецких орехов
- ◇ 25-50 г кукурузной муки
или 35-50 г пшеничной
- ◇ 2-3 ч. ложки мелко рубленого чеснока
- ◇ 1 ч. ложка молотого кориандра
- ◇ по 1/2 ч. ложки корицы,
хмели-сунели и шафрана
- ◇ 5 звездик
- ◇ 5 мл винного уксуса или 20 мл
гранатового сока
- ◇ 1/4 ч. ложки красного перца
- ◇ 400 г куриного жира
- ◇ 400 мл куриного бульона
- ◇ 1 ч. ложка молотого черного перца

Взять 200 г куриного жира и обжарить мелко нарезанный лук. На оставшемся жире спассеровать муку до бледно-желтого цвета, развести ее в охлажденном бульоне, вскипятить. Истолочь грецкие орехи с чесноком, перцем, кориандром и солью (по вкусу), развести в бульоне, влить в подготовленный

лук и тушить 15-20 мин. Добавить корицу, гвоздику, хмели-сунели, уксус (или гранатовый сок) и прогреть на медленном огне еще 5—8 мин.

Соус белый с яйцом

- ◇ 500 мл белого основного соуса
- ◇ 4 желтка
- ◇ 100 г сметаны

В белый соус добавить яичные желтки, взбитые со сметаной, размешать и нагреть до 70-80°, но не кипятить.

Этот соус можно заправить лимонной кислотой, сухим белым вином и сливочным маслом.

Соус паровой

- ◇ 500 мл бульона
- ◇ 100 г сливочного масла
- ◇ 2-3 шт. любых белых корней
- ◇ 65 мл вина
- ◇ 25 г муки
- ◇ молотый черный перец

Приготовить соус так же, как соус белый основной, но из крепкого (экстрактивного) бульона, получаемого при припускании телятины, свинины, птицы.

В состав парового соуса входит также белое сухое виноградное вино, которое прибавляют к готовому соусу после процеживания перед заправкой маслом. Вино можно влить в бульон, в котором припускается мясо.

Соус барбарисовый

- ◊ 200 г барбариса
- ◊ 1-2 зубчика чеснока
- ◊ 4 веточки зелени кинзы
- ◊ 3 веточки зелени петрушки
- ◊ 5 веточек зелени укропа
- ◊ в перьев зеленого лука
- ◊ молотый сладкий красный перец
- ◊ соль



Перебранный, очищенный и промытый барбарис положить в кастрюлю, влить воду в таком количестве, чтобы она покрыла содержимое, и варить 15—20 мин, затем снять с огня и протереть сквозь сито с отваром. Потом добавить измельченную зелень кинзы, петрушки и укропа, молотый красный сладкий перец и мелко нарезанный зеленый лук. Все перемешать.

Соус ткемали

- ◊ 400 г сливы-ткемали (или алычи)
- ◊ по 3 веточки зелени кинзы и укропа
- ◊ 1 зубчик чеснока
- ◊ молотый сладкий красный перец
- ◊ соль

Перебранные и промытые ткемали положить в кастрюлю, залить водой, чтобы покрыла их, и поставить варить. Когда сливы хорошо разварятся, снять их с огня и протереть вместе с отваром через сито или дуршлаг. К полученной массе добавить толченые зелень кинзы, перец, чеснок, укроп, соль. Все хорошо перемешать.

Иногда соус ткемали готовят с зеленым луком. При этом на 500 г ткемали берут 5-6 перьев зеленого лука.

Соус гранатовый

- ◊ 200 мл сока граната
- ◊ 200 мл воды
- ◊ 2 веточки зелени кинзы
- ◊ 2 зубчика чеснока
- ◊ молотый красный перец, соль



Из граната выжать сок, добавить истолченные с солью зелень кинзы, перец, чеснок, охлажденную кипяченую воду, перемешать и слить в соусник.

Соус можно приготовить с добавлением нашинкованного репчатого лука и чабера. На 200 г сока взять 2 веточки кинзы, по 1 веточке чабера и укропа, 2 зубчика чеснока, 1 луковицу, соль.

Соус чесночный

- ◊ 6-8 зубчиков чеснока
- ◊ 100-150 мл бульона или воды, соль

Очищенный чеснок немного посалить и истолочь в ступке до образования густой массы. Затем выложить в соусник, залить бульоном или кипяченой холодной водой и перемешать.

Соус подается к холодным блюдам, к вареной или жареной индейке, курам, цыплятам, к рыбе и к вареной баранине.

Соус ореховый

- ◇ 200 г очищенных грецких орехов
- ◇ 50 мл гранатового сока
- ◇ 150-200 мл воды
- ◇ 1-2 зубчика чеснока
- ◇ по 1/2 ч. ложки толченого шафрана
- ◇ семян кориандра и хмели-сунели
- ◇ 2-3 веточки зелени кинзы
- ◇ молотый красный перец
- ◇ соль

Орехи, чеснок, соль, перец хорошо истолочь и выжать масло, которое слить в отдельную посуду. Добавить толченые семена кориандра и шафран, зелень кинзы, молотые хмели-сунели и хорошо размешать.

Затем развести гранатовым соком, разбавленным кипяченой холодной водой. Полученный соус влить в соусник, всыпать в него зерна граната, а сверху залить ореховым маслом.

Соус чесночный с кинзой

- ◇ 8 зубчиков чеснока
- ◇ 1/2 ч. ложки кориандра
- ◇ 150 мл воды
- ◇ винный уксус
- ◇ соль



К тщательно истолченному в ступке чесноку с солью добавить толченые семена кориандра, перемешать и развести винным уксусом, разбавленным холодной кипяченой водой.

Соус гранатовый с орехами

- ◊ 200 мл сока граната
- ◊ 50 г очищенных грецких орехов
- ◊ 2-3 веточки зелени кинзы
- ◊ 1 зубчик чеснока
- ◊ молотый красный перец
- ◊ соль

Из граната выжать сок. Орехи, зелень кинзы, красный перец и соль тщательно истолочь, добавить сок граната, охлажденную кипяченую воду (200 г) и перемешать.

Если соус готовится для рыбных блюд, в него добавить очень мелко нарезанный репчатый или зеленый лук.

Соус томатный (1)

- ◊ 25 г муки
- ◊ 25 г томата-пюре
- ◊ 500 мл мясного бульона
- ◊ 13 г сливочного масла
- ◊ 1 морковь
- ◊ 1 корень петрушки
- ◊ 1 луковица
- ◊ 15-30 мл вина (мადеры, портвейна или хереса)
- ◊ соль

Муку поджарить с кусочком масла до светло-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести горячим мясным бульоном. Добавить слегка обжаренные, нарезанные морковь, петрушку и лук и проварить на слабом огне 20-30 мин.

По окончании варки добавить в соус соль, вино, процедить через сито и заправить оставшимся сливочным маслом.

Соус томатный (2)

- ◊ 500 г помидоров
- ◊ 50 мл кипяченой воды
- ◊ 3-4 зубчика чеснока
- ◊ 3-4 веточки зелени кинзы
- ◊ 3 веточки зелени петрушки и укропа
- ◊ 1 луковица
- ◊ хмели-сунели
- ◊ молотый красный перец
- ◊ соль

Зрелые помидоры промыть, нарезать, положить в кастрюлю и варить 10 мин, затем снять с огня, протереть через дуршлаг и через сито, вливая понемногу кипяченой воды.

В полученное жидкое пюре добавить толченый чеснок, посолить и варить 10 мин. Потом положить толченый красный перец, хмели-сунели, измельченную зелень кинзы, петрушки, укропа, репчатый лук и все тщательно перемешать.

Соус сметанный (основной)

- ◊ 500 мл белого основного соуса
- ◊ 250 г сметаны

В белый соус добавить сметану и прокипятить. Процеженный готовый соус можно заправить сливочным маслом.

Соус сметанный с томатом

- ◇ 400 г сметанного соуса
- ◇ 1 луковица
- ◇ 75 г сливочного масла
- ◇ 50 г томата-пюре



Мелко нарезанный лук поджарить с томатом - пюре на сливочном масле, добавить сметанный соус и кипятить 5 мин, после чего процедить.

Соус сметанный с хреном

- ◇ 400 г сметанного соуса
- ◇ 2-3 корня хрена
- ◇ 75 г сливочного масла
- ◇ лавровый лист
- ◇ 15 мл уксуса
- ◇ 10 г сахарного песка
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Мелко натертый хрен слегка поджарить на сливочном масле, добавить уксус, перец, лавровый лист, соль, сахар и припустить 5 мин. Затем влить сметанный соус и прокипятить.

Соус сметанный (натуральный)

- ◇ 250 г сметаны
- ◇ 50 г пшеничной муки
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



↑
Пшеничную муку поджарить на масле до желтоватого цвета. Затем влить сметану, размешать и кипятить 5-10 мин. В конце кипячения добавить перец и соль.

Соус сметанный с луком

- ◇ 125 г сметаны
- ◇ 25 г муки
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 250 мл мясного бульона
- ◇ 1 луковица
- ◇ 15 г кетчуна



Муку поджарить с таким же количеством масла до светло-желтого оттенка, развести горячим мясным бульоном, добавить сметану и варить на слабом огне 5-10 мин. Одновременно на оставшемся масле поджарить мелко нарезанный лук; лук соединить с соусом до окончания варки. Затем соус снять с огня, добавить соль и кетчуп.

Соус луковый острый

- ◇ 2 луковицы
- ◇ 25 г муки
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 500 мл мясного бульона
- ◇ 50 г томата-пюре
- ◇ 1-2 соленых огурца
- ◇ 30-45 мл уксуса (лучше винного)
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Муку слегка поджарить с таким же количеством масла и развести мясным бульоном. Мелко нарезанный лук поджарить на оставшемся масле, затем добавить томат-пюре, соль, перец и еще раз прожарить.

Влить уксус, уварить массу до густоты сметаны, добавить мелко нарезанные соленые огурцы, соединить с мучным соусом и проварить 5 мин.

Соус сырный

- ◇ 50 г тертого сыра
- ◇ 50 г масла, 25 г муки
- ◇ 500 мл бульона или молока
- ◇ тмин, соль



Спассеровать муку на разогретом масле, развести бульоном или молоком, добавить тмин, соль, тертый сыр и прокипятить.

Соус горчичный пикантный

- ◇ 1 ст. ложка горчицы
- ◇ 125 мл уксуса
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 1 соленый огурец
- ◇ 250 мл мясного бульона
- ◇ 50 г муки
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ сок 1/2 лимона
- ◇ молотый черный перец



Лук и соленый огурец мелко нарезать, положить в кастрюлю, влить уксус и поварить на слабом огне.

В разогретом масле пассеровать муку до коричневого цвета, развести горячим мясным бульоном, добавить соль, перец, горчицу, подготовленные лук и огурец, лимонный сок. Соус прогреть, но не кипятить.

Испанский соус с вином и грибами

- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 2-3 средних свежих белых гриба
- ◇ 65 мл полусухого белого вина
- ◇ 15 мл крепкого мясного бульона
- ◇ 450 мл томатного сока
- ◇ 25 г муки

Растопить в сотейнике или на сковороде масло, положить грибы, нарезанные ломтиками, и обжарить в течение 5 мин. Всыпать в сотейник муку и пассеровать вместе с грибами, потом влить бульон, томатный сок и вино. Варить на слабом огне 15 мин.

Соус с луком и корнионами

- ◇ 2 стакана красного основного соуса
- ◇ 2-3 луковичы
- ◇ 2 маринованных корниона
- ◇ 2 ст. ложки 9%-го уксуса
- ◇ 2 ст. ложки растительного масла
- ◇ 1/2 ст. ложки кетчупа
- ◇ специи

Мелко нарезанный репчатый лук пассеровать до светло-золотистого цвета, добавить уксус, специи и кипятить 12—15 мин. В подготовленный лук влить красный основной соус и варить 10 мин на слабом огне. Добавить кетчуп, мелко нарезанные корнишоны, масло и хорошо перемешать.

Соус пивной

- ◇ 250 мл светлого пива
- ◇ 50 г сливочного или растительного масла
- ◇ 25 г муки
- ◇ 125 мл мясного бульона
- ◇ 100 г сметаны
- ◇ 2 желтка
- ◇ корица
- ◇ сахарный песок
- ◇ лимонный сок, соль



В кастрюле растопить масло, всыпать муку, прогреть, развести мясным бульоном и добавить пиво. Соус кипятить, помешивая, постепенно добавляя соль, корицу, сахар и лимонный сок. В конце ввести сметану и желтки и соус больше не кипятить — чтобы желтки не свернулись.

Соус кизилковый

- ◇ 500 г кизила
- ◇ 50 мл воды
- ◇ по 1/2 ч. ложки семян кориандра и хмели-сунели
- ◇ 1-2 зубчика чеснока

- ◊ *красный перец*
- ◊ *зелень кинзы, укропа*
- ◊ *соль*

Очень зрелый кизил протереть через дуршлаг, добавить охлажденную кипяченую воду, толченые семена кориандра, красный перец, истолченный с солью, чеснок, хмели-сунели, измельченную зелень кинзы и укропа, тщательно перемешать.

Если кизил недостаточно спелый, залить его водой так, чтобы она покрыла ягоды, варить 10-15 мин, затем протереть через сито. В полученную массу добавить 1—2 зубчика чеснока, 3-4 веточки кинзы, красный перец и соль, все тщательно перемешать.

НА ЗАМЕТКУ

«Соус» дословно означает «салатовый». Слово это латинского происхождения со стародавних времен трактовалось как «желе», под которой подается мясо, «подливка к кушанью», «жидкая приправа».

Соус черносмородиновый с вином

- ◊ *750 мл красного основного соуса*
- ◊ *200 г костей свиных копченостей*
- ◊ *125 мл красного виноградного вина*
- ◊ *250 мл мясного бульона*
- ◊ *100 г сливочного масла*
- ◊ *300 г варенья из черной смородины*
- ◊ *2 лавровых листа*
- ◊ *1/2 стакана мелко нарезанной петрушки*
- ◊ *10 горошин черного перца*
- ◊ *соль*

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить. Затем залить вином и бульоном. Добавить крупно дробленый черный перец, лавровый лист, зелень петрушки, варенье из черной смородины и варить в закрытой посуде 20-25 мин, чтобы жидкость уварилась на $\frac{2}{3}$ объема. Процедить.

Приготовленную смесь соединить с красным соусом и кипятить 8-10 мин. Перед окончанием варки посалить, процедить и добавить сливочное масло.

Соус «Бигард» (французская кухня)

- ◇ 125 мл сухого красного вина
- ◇ 125 мл красного основного соуса
- ◇ 4 ст. ложки натертой апельсиновой или мандариновой цедры
- ◇ 125 мл кипящей воды
- ◇ 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука
- ◇ 50 г джема или варенья из черной смородины
- ◇ 30 мл коньяка
- ◇ 125 мл апельсинового или мандаринового сока



Положить в посуду натертую апельсиновую или мандариновую цедру, залить кипятком, оставить на 5 мин, чтобы из цедры ушла горечь, затем откинуть на сито.

Вино и лук варить до тех пор, пока смесь не уварится наполовину. Добавить красный соус, джем или варенье из черной смородины, коньяк и апельсиновый или мандариновый сок и варить, помешивая, еще 10 мин на слабом огне. Затем соединить с цедрой и перемешать.

Соус «Робер» (французская кухня)

- ◇ 125 мл красного основного соуса
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 30 мл 3%-го винного уксуса
- ◇ 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука
- ◇ 1 ч. ложка готовой горчицы
- ◇ 1/4 стакана мелко нарезанных корнишенов
- ◇ 2 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки

Сливочное масло растопить в сотейнике и обжарить в нем лук до розового цвета. Влить уксус и варить до тех пор, пока он наполовину не выпарится.

Добавить красный основной соус, подогреть на слабом огне, затем в соус положить горчицу и тщательно размешать. Перед подачей на стол соус соединить с мелко нарезанными корнишенами и зеленью петрушки.

НА ЗАМЕТКУ

Более точное название старинных русских соусов - «толва», «взаф» - именно потому, что соусы варят, уваривают, сущают.

Соус (супрем)

- ◇ 500 мл белого основного соуса
- ◇ 2 яичных желтка
- ◇ 30 мл лимонного сока
- ◇ 180 г сливок
- ◇ 50-75 г сливочного масла
- ◇ 2 лавровых листа
- ◇ 4-5 горошин черного перца



Сырые желтки, сливочное масло и сливки смешать и варить на слабом огне, непрерывно помешивая. Когда смесь нагреется до 60—70 °С, снять с огня и, не переставая мешать, влить горячий белый соус. Добавить лимонный сок, специи, размешать и процедить.

Соус, молочный с луком

- ◇ 500 мл белого основного соуса
- ◇ 125 мл мясного бульона
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 25 г сливочного масла
- ◇ 180 мл молока
- ◇ 2 лавровых листа
- ◇ 4 горошины черного перца



Мелко нарезанный репчатый лук пассеровать на сливочном масле до розового цвета. Белый соус развести мясным бульоном, положить лук, специи, соль и варить при слабом кипении 6—7 мин. Протереть соус через сито, влить горячее молоко, хорошо размешать и довести до кипения. В готовый соус положить сливочное масло.

Соус из помидоров с орехами

- ◇ 4 помидора
- ◇ 30 г очищенных грецких орехов
- ◇ 125 мл воды
- ◇ 1 зубчик чеснока
- ◇ 2 пучка кинзы
- ◇ 1 стручок жгучего красного перца
- ◇ соль

Помидоры нарезать и потушить. Тушеные помидоры протереть через сито, переложить в сковороду и поставить на огонь. Через 5 мин после закипания добавить растолченные вместе с чесноком орехи и варить еще 5 мин. Затем поместить в сковороду очищенный от плодоножки и семян перец, растолченный с солью, и зелень и варить 5 мин.

Соус брусничный с вином

- ◇ 0,5 кг брусники
- ◇ 1 л воды
- ◇ 200 г сахарного песка
- ◇ 10 г картофельного крахмала
- ◇ 125 мл сухого белого вина
- ◇ немного корицы

Бруснику перебрать, залить холодной водой и сварить (брусника должна быть мягкой). Отвар слить, процедить, бруснику протереть через сито и соединить с отваром. Добавить сахарный песок, вино, немного корицы и прокипятить 5-7 мин. В смесь влить разведенный холодной водой крахмал и довести до кипения.

Жёлтый соус

- ◇ 15 г панировочных сухарей
- ◇ 30 мл лимонного сока
- ◇ 2 зубчика чеснока
- ◇ 2 яичных желтка
- ◇ 50-60 г оливкового масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Смешать панировочные сухари и лимонный сок. Добавить очищенный и мелко порубленный чеснок, яичные желтки. Постепенно вводя оливковое масло, все тщательно взбивать до тех пор, пока соус не загустеет. Посолить и поперчить. Еще раз перемешать. Поставить в холодильник на 30 мин.

Соус из красной смородины

- ◇ 0,5 кг красной смородины
- ◇ 1 л воды
- ◇ 50 г сахарного песка
- ◇ 1 ч. ложка корицы
- ◇ 125 мл белого сухого вина
- ◇ 30 г картофельного крахмала



Красную смородину промыть, залить холодной водой и проварить. Отвар слить, ягоды протереть через сито, соединить с отваром, добавить сахар, корицу, белое сухое вино, разбавленный холодной водой крахмал и довести до кипения.

Кисло-сладкий соус

- ◇ кусочек корня имбиря величиной приблизительно с грецкий орех
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ 65 г растительного масла
- ◇ 45 г соевого соуса
- ◇ 250 мл куриного бульона
- ◇ 1 стручок красного перца
- ◇ 90 г картофельного крахмала
- ◇ 60 мл ароматизированного уксуса

Кусочек имбиря порубить. Чеснок очистить и нашинковать. Лук вымыть и мелко порезать. Все перемешать и выложить на сковороду с разогретым маслом. Обжарить.

Влить соевый соус и куриный бульон. Красный перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко порезать. Положить перец в другую сковороду, добавить 2 ст. ложки воды и тушить 10 мин. Добавить в соус. Взбить крахмал, смешанный с уксусом, и влить в соус. Соус должен получиться густым.

НА ЗАМЕТКУ

Муку для соуса надо обязательно прожаривать. Только сухая мука годится для соуса.

Соус с красным вином

- ◇ 125 мл красного сухого вина
- ◇ 400 г томатной пасты
- ◇ 4 ст. ложки зеленого горошка
- ◇ 4 моркови
- ◇ 6 луковиц
- ◇ 1 корень петрушки
- ◇ 50 г маргарина
- ◇ гвоздика
- ◇ черный перец горошком
- ◇ соль



Морковь, репчатый лук и корень петрушки вымыть, очистить и нарезать кольцами. Переложить на сковороду с разогретым маргарином и обжарить. Добавить томатную пасту, перец горошком, гвоздику, соль и проварить в течение 10 мин. За несколько минут до готовности положить зеленый горошек и влить вино.

Соус ткемали (грузинская кухня)

- ◇ 1 кг плодов ткемали
- ◇ 1 головка чеснока
- ◇ по 1 пучку укропа и кинзы
- ◇ 1 свежий или 4 г сухого стручкового перца
- ◇ соль



Перебранные и промытые плоды ткемали залить водой так, чтобы она только покрывала их, и поставить варить. Когда ткемали хорошо разварятся, откинуть их на дуршлаг, протереть через сито. В полученную массу влить отвар. Добавить толченую зелень кинзы, стручковый перец, растертый с солью чеснок, укроп. Все тщательно перемешать, прокипятить и охладить.

Соус фруктово-ягодный смешанный

- ◇ 1 апельсин
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ 140 г черносмородинового джема
- ◇ 180 мл консервированного яблочного соуса
- ◇ 10 мл винного уксуса
- ◇ 2 ч. ложки готовой горчицы
- ◇ 2 луковицы
- ◇ 60 мл мадеры
- ◇ 10 г картофельного крахмала
- ◇ 1 лавровый лист
- ◇ 2-3 шт. гвоздики
- ◇ имбирь, тмин

- ◇ 2-3 шт. черного перца горошком



Лук мелко нарезать, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, тмин. Накрывать крышкой и варить.

Положить горчицу, протертый черносмородиновый джем, консервированный яблочный соус, добавить апельсиновый и лимонный сок, имбирь. Когда соус закипит, влить крахмал, разведенный мадерой, и довести до кипения, после чего процедить через марлю. В процеженный соус положить натертую апельсиновую цедру, перемешать и охладить.

НА ЗАМЕТКУ

Чтобы избежать комков, надо муку разводить подслащенной водой.

Соус грибной

- ◇ 1/2 стакана сухих грибов
- ◇ 1/2 луковицы
- ◇ 15 г муки
- ◇ 10 г сливочного масла
- ◇ 25 г сметаны, соль



Грибы промыть в теплой воде и замочить на 2—3 ч в 375 мл холодной воды, после чего сварить в этой же воде. Муку спассеровать на масле до светло-коричневого цвета, развести грибным бульоном и проварить на слабом огне 15—20 мин. Лук очистить и мелко нашинковать. На разогретом масле обжарить репчатый лук и мелко нарезанные грибы.

Соединить с полученной смесью, посолить, заправить сметаной и прокипятить.



Соус из сладкого стручкового перца (турецкая кухня)

- ◇ 9-10 шт. сладкого стручкового перца
- ◇ 2-3 луковицы
- ◇ 2-3 зубчика чеснока
- ◇ 35 г растительного масла
- ◇ 30 мл уксуса
- ◇ сахарный песок
- ◇ молотый черный перец

Очищенные стручки перца без семян вымыть и пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Влить растительное масло и потушить на слабом огне 15 мин. Добавить специи и все перемешать.

Соус из кизила

- ◇ 1 кг кизила
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ 125 мл воды
- ◇ 1/2 ч. ложки сушеного кориандра
- ◇ 1/2 ч. ложки хмели-сунели
- ◇ по 1 пучку петрушки и укропа
- ◇ 1 стручок жгучего красного перца
- ◇ молотый черный перец, соль

Спелый кизил вымыть, обсушить, протереть через дуршлаг и влить охлажденную кипяченую воду. Добавить толченый кориандр, мелко нарубленный жгучий перец и растолченный с солью чеснок, нарезанные петрушку и укроп, хмели-сунели.

Все тщательно перемешать, посолить и поперчить.

Соус апельсиновый с хреном

- ◇ 2 апельсина
- ◇ 50 мл белого вина
- ◇ 1 ст. ложка натертого хрена
- ◇ сахарный песок
- ◇ соль



Апельсины вымыть. Цедру с одного апельсина стереть мелкой теркой. Из обоих апельсинов выжать сок. Добавить в сок вино, хрен, натертую цедру, сахар и соль. Все перемешать.

Соус из крыжовника

- ◇ 1 стакан крыжовника
- ◇ 125 мл яблочного сока
- ◇ сахарный песок
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Неспелые зеленые ягоды крыжовника промыть, очистить от листьев и хвостиков и тушить в небольшом количестве воды до полного размягчения. Массу протереть через сито. В полученное пюре добавить яблочный сок, сахар, соль и перец. Тщательно перемешать.

Соус из сока ежевики

- ◇ 250 мл сока ежевики
- ◇ 4 зубчика чеснока
- ◇ 1 ч. ложка сушеного кориандра
- ◇ соль

Чеснок очистить, потолочь вместе с солью и добавить В ежевичный сок. Приправить кориандром. Размешать и перелить в соусник.

Соус-крем

- ◇ 2 ст. ложки обезжиренной сметаны
- ◇ 4 ст. ложки сухого молока
- ◇ 150 мл воды
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Перемешать все ингредиенты соуса-крема.

Соус из томатного сока

- ◇ 250 мл томатного сока
- ◇ 1/2 ч. ложки сушеного кориандра
- ◇ 2 зубчика чеснока
- ◇ молотый красный перец
- ◇ соль

Чеснок очистить, растолочь вместе с кориандром и солью, добавить в томатный сок. Посолить и поперчить. Перемешать.

Соус-мусс

- ◇ 1 яичный белок
- ◇ 1 творожный сырок
- ◇ 1 ч. ложка готовой горчицы
- ◇ сок 1/2 лимона
- ◇ 1 щепотка рубленой зелени петрушки

- ◇ паприка (сладкий красный перец)
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Смешать ингредиенты, добавив в конце взбитый белок.

Ложный майонез

- ◇ 1 яичный желток
- ◇ 1 ст. ложка горчицы
- ◇ 50 г творога
- ◇ сок 1/2 лимона
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Смешать желток, горчицу, лимонный сок, творог, перец и соль. В полученную массу можно добавить измельченную зелень или каперсы.

Соус грейпфрутовый

- ◇ 1/2 грейпфрута
- ◇ 1 несладкий йогурт
- ◇ 1 рубленое вареное яйцо
- ◇ 1 1/2 ст. ложки холодной воды
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Очистить грейпфрут от кожицы и пленок, взбить миксером и протереть через сито конической формы. Добавить оставшиеся ингредиенты и перемешать.

Апельсиновый соус

- ◇ *сок 1 апельсина*
- ◇ *100 мл воды*
- ◇ *1 ч. ложка кукурузной муки*
- ◇ *щепотка рубленой зелени петрушки*
- ◇ *молотый черный перец, соль*

Развести кукурузную муку с водой. Вскипятить смесь и затем довести до загустения. Снять с огня, добавить сок апельсина, соль, перец и петрушку.

Соус «Волга»

- ◇ *1 белок вареного яйца*
- ◇ *сок 1 лимона*
- ◇ *1/2 зубчика чеснока*
- ◇ *щепотка рубленой зелени петрушки*
- ◇ *молотый черный перец, соль*

Все перемешать миксером.

Соус с обезжиренным творогом

- ◇ *200 г обезжиренного творога*
- ◇ *2 ст. ложки готовой горчицы*
- ◇ *щепотка рубленой зелени петрушки и шнитт-лука*
- ◇ *молотый черный перец, соль*

Все перемешать.

Анчоусовый соус

- ◇ 4 филей анчоусов
- ◇ сок 1/2 лимона
- ◇ 1 несладкий йогурт
- ◇ 1 ч. ложка готовой горчицы
- ◇ 1 зубчик чеснока
- ◇ молотый черный перец



Вымыть филей анчоусов, затем порубить их. Чеснок также порубить. Соединить все с соком лимона, горчицей, перцем и, наконец, йогуртом.

Соус с петрушкой

- ◇ 1 луковица
- ◇ сок 1 лимона
- ◇ 1 ст. ложка растительного масла
- ◇ 1 ст. ложка уксуса
- ◇ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Порубить луковицу, добавить уксус, сок лимона, соль, перец, петрушку и масло.

Соус Грелетт

- ◇ 4 помидора
- ◇ 100 г творога
- ◇ 4 лука-шалота
- ◇ сок 1 лимона
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



С помидоров снять кожицу и очистить их от зерен. Помидоры, рубленый лук и остальные ингредиенты взбить миксером в однородную смесь.

Соус винегрет

- ◇ 1 ст. ложка подсолнечного масла
- ◇ 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока
- ◇ 1 ст. ложка воды
- ◇ молотый черный перец
- ◇ щепотка рубленой зелени петрушки
- ◇ соль

Смешать уксус, соль, перец и воду. Добавить масло и рубленую зелень петрушки.

Соус «Зеро»

- ◇ 100 мл томатного сока
- ◇ сок 1 лимона
- ◇ 1 рубленая луковица
- ◇ щепотка рубленой зелени петрушки
- ◇ 1/2 ст. ложки горчицы
- ◇ молотый черный перец, соль

Все перемешать.



СОУСЫ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ

Белый соус

- ◇ 500 мл рыбного бульона
- ◇ 80 г муки
- ◇ 25 г сливочного масла
или сливочного маргарина

Муку поджарить на масле или сливочном маргарине и, пока она не остыла, развести горячим рыбным бульоном. Варить 30 мин.

Готовый соус можно использовать для приготовления других соусов.

Соус томатный (основной)

- ◇ 250 мл белого рыбного соуса
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 125 г томата-пюре
- ◇ 1 луковица
- ◇ 1 морковь
- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ лимонная кислота
- ◇ лавровый лист
- ◇ перец горошком
- ◇ сахарный песок
- ◇ молотый красный перец
- ◇ соль



В белый рыбный соус добавить томат-пюре, пассерованный с морковью, петрушкой и репчатым луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25-30 мин, периодически помешивая.

По окончании варки в соус добавить соль, сахар, молотый красный перец, лимонную кислоту, после чего соус процедить.

Томатный соус основной используется для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами и др.

Соус томатный с вином

- ◇ 500 мл томатного соуса
- ◇ 125 мл белого сухого виноградного вина
- ◇ 50 г сливочного масла

В горячий томатный соус добавить белое сухое виноградное вино. Затем довести соус до кипения и заправить сливочным маслом.

Соус сацибели

- ◇ 120 г очищенных грецких орехов
- ◇ 125 мл куриного или мясного бульона
- ◇ 125 мл гранатового или лимонного сока
- ◇ 1 головка чеснока
- ◇ 4 ст. ложки мелкорубленной зелени мяты и кинзы
- ◇ 1 от. ложка рубленной зелени укропа
- ◇ 1 ч. ложка молотого красного перца, соль.

Ядра грецких орехов просушить в духовке, очистить от кожицы и истолочь в ступе вместе с чесноком, солью, перцем, измельченной зеленью. Постоянно растирая, развести горячим бульоном, затем добавить гранатовый или лимонный сок, все перемешать.

Бешамель

- ◇ 100 г сливочного масла
- ◇ 25 г муки
- ◇ 30 г мясного или куриного бульона
- ◇ 1 стакан сливок
- ◇ 1 щепотка растертого мускатного ореха
- ◇ соль

Масло растопить в сотейнике, добавить муку, быстро размешать, немного пожарить до желтого цвета.

Постоянно помешивая, влить сначала бульон, затем сливки. Когда соус загустеет, добавить мускатный орех и посолить.

Соус «Чили»

- ◇ 8 помидоров
- ◇ 5 луковиц
- ◇ 6 стручков сладкого перца
- ◇ 2 маленьких острых перца
- ◇ 1 кусочек имбиря
- ◇ 6-8 горошин черного перца
- ◇ 2 шт. гвоздики
- ◇ 120 г растительного масла
- ◇ 250 мл винного уксуса
- ◇ 100 г сахарного песка
- ◇ по 1/2 ч. ложки корицы
и красного молотого перца, соль



Помидоры, лук, стручковый перец, маленький острый перчик мелко нарезать, сложить в кастрюлю и, добавив имбирь и другие специи, поставить тушить в масле в течение 30 мин. Готовую массу

протереть через частое сито, добавить уксус, сахар, корицу, красный молотый перец и соль и тушить, накрывая на небольшом огне 1,5 ч, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

Соус молочный с грибами

- ◇ 200 г мелко нарезанных свежих белых грибов или шампиньонов
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 500 мл соуса бешамель
- ◇ соль

Сливочное масло растопить в сотейнике, положить мелко нарезанные грибы и обжаривать их в течение 5 мин на сильном огне, чтобы выпарилась жидкость. Влить приготовленный соус бешамель, размешать, довести до кипения и посолить по вкусу.

Соус молочный с сыром

- ◇ 500 мл соуса бешамель
- ◇ 95 г натертого швейцарского сыра
- ◇ 70 г 20%-х сливок или сметаны
- ◇ 2 яичных желтка

Соус бешамель разогреть в сотейнике, добавить натертый сыр и размешивать до тех пор, пока сыр не расплавится. Влить сливки или сметану и посолить.

Для получения более густого соуса влить в него тонкой струйкой 2 взбитых яичных желтка, постоянно помешивая. Поставить соус на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения, но не кипятить.

Зеленый соус (1)

- ◇ 1 пучок петрушки
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ 1 пучок укропа
- ◇ 1 веточка кресс-салата
- ◇ 35 г майонеза
- ◇ 250 г сметаны
- ◇ сахарный песок
- ◇ 1 яйцо
- ◇ 1 ч. ложка горчицы
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Лук, петрушку, укроп и кресс-салат тщательно промыть и мелко нарезать. Сварить вкрутую яйцо, очистить от скорлупы и мелко нарубить. Смешать майонез, сметану и горчицу. Добавить яйцо и зелень. Приправить по вкусу солью, перцем и сахарным песком.

Все тщательно перемешать. Оставить на 1 ч при комнатной температуре.

Соус из помидоров

- ◇ 4 помидора
- ◇ 125 г кипяченой воды
- ◇ 4 зубчика чеснока
- ◇ по 1 пучку кинзы
- ◇ петрушки
- ◇ укропа
- ◇ 1 луковица
- ◇ 1 стручок жгучего красного перца
- ◇ хмели-сунели
- ◇ соль



Помидоры вымыть, обсушить, нарезать и тушить без добавления воды в течение 10 мин. Протереть через сито, вливая воду.

Чеснок очистить, потолочь и добавить в жидкое пюре. Посолить и варить в течение 10 мин.

Стручковый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, потолочь и добавить в соус из помидоров. Лук очистить, зелень кинзы, петрушки и укропа вымыть и все мелко порезать, добавить в соус. Приправить хмели-сунели и солью. Тщательно перемешать.

Зеленый соус (2)

- ◇ 3-4 листика шпината
- ◇ по 1 веточке укропа
- ◇ петрушки
- ◇ сельдерея
- ◇ 4 листа смородины
- ◇ 4 листа крапивы
- ◇ 1/2 молодого листа хрена
- ◇ 250 г сметаны



Зелень вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Добавить сметану.

Перед подачей на стол 3-4 мин взбивать венчиком.

Соус из сока граната

- ◇ 1 гранат
- ◇ 3 зубчика чеснока
- ◇ соль



Из вымытого граната выжать сок. Добавить чеснок, растолченный с солью. Тщательно переме-

Соус лимонный

- ◇ 1 лимон
- ◇ 450 г сливок
- ◇ 4 яйца
- ◇ сахарный песок
- ◇ соль



Лимон вымыть, ошпарить кипятком и снять с помощью терки цедру. Яйца разбить, отделить желтки от белков. Желтки смешать с натертой лимонной цедрой. Сливки довести до кипения, постепенно добавляя к ним смесь желтков и цедры, сахар и соль. Прогреть на слабом огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет. За несколько минут до конца приготовления добавить лимонный сок и тщательно перемешать.

НА ЗАМЕТКУ

Укус в соусе усиливает его вкус и питательные свойства, поэтому лучше использовать соки лимона, граната, алычи, слив.

Соус винный

- ◇ 500 мл белого вина
- ◇ 500 мл воды
- ◇ 100 г сахарного песка
- ◇ 4 яйца
- ◇ 30 г картофельной муки
- ◇ соль



Яйца разбить и отделить желтки от белков. Белки отложить (их можно использовать для приготовления другого блюда). Желтки растереть с сахарным песком и картофельной мукой, разведенной в холодной воде. Аккуратно влить подогретое белое вино. Поставить смесь на умеренный огонь и тщательно помешивать до загустения соуса, не давая закипеть. Загустевший соус снять с огня и продолжать размешивать до тех пор, пока он не остынет. Посолить по вкусу.

Соус по-матросски

- ◇ 1 кг томатной пасты
- ◇ 3 луковицы
- ◇ 20 шляпок шампиньонов
- ◇ 170 мл сухого красного вина
- ◇ 10 килек
- ◇ 75 г сливочного масла
- ◇ 45 г маргарина
- ◇ молотый красный перец, соль



Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить на разогретом маргарине, соединить с томатной пастой и варить 10—15 мин. За несколько минут до конца приготовления положить вымытые нарезанные шампиньоны и влить красное вино. Снять с огня и заправить сливочным маслом, смешанным с протертой килькой. Добавить молотый красный перец и соль.



Соусы к овощным блюдам

Соус грибной со свежими помидорами

- ◊ 500 мл *грибного соуса*
- ◊ 125 мл *куриного бульона*
- ◊ 2 *помидора*
- ◊ 1/2 *луковицы*
- ◊ 50 г *нарезанного корня петрушки*
- ◊ 35 мл *белого сухого вина*
- ◊ 25 г *сливочного масла*
- ◊ 2 *лавровых листа*
- ◊ 2-3 *шт. черного перца горошком*

Нарезанные помидоры залить куриным бульоном, добавить перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук и корень петрушки и варить 40-50 мин. Влить грибной бульон и варить еще 15-20 мин. Протереть соус через частое сито, влить вино и довести до кипения. В готовый соус добавить сливоч-

Соус сметанный с хреном и яблоками

- ◊ 375 г *сметаны*
- ◊ 1 *небольшой корень хрена*
- ◊ 2 *яблока*
- ◊ 1/2 *лимона*
- ◊ *сахарный песок*
- ◊ *соль*



Корень хрена и яблоки обмыть, очистить от кожицы, натереть на мелкой терке. Смешать хрен, яблоки и сметану. Добавить соль, сахар, очищенный от цедры мелко нарезанный лимон и тщательно взбить.

Соус ореховый

- ◇ 120 г ядер грецких орехов
- ◇ 5-6 зубчиков чеснока
- ◇ 1 ломтик черствого белого хлеба
- ◇ 50 г растительного масла
- ◇ 30 мл столового уксуса
- ◇ соль

Орехи растолочь вместе с чесноком и солью. Добавить хлеб, предварительно замоченный в воде и отжатый, масло и уксус. Смесь тщательно взбить, а затем развести теплой водой до умеренной густоты. Приготовленный соус снова хорошо взбить.

Соус подают к овощным блюдам.

Соус творожный

- ◇ 1 пачка творога
- ◇ 250 мл молока
- ◇ 50 г сахарного песка
- ◇ зеленый лук
- ◇ соль



Творог растереть в миске деревянной ложкой, добавить соль, сахар и молоко, хорошо перемешать. Зеленый лук мелко нарезать и смешать с соусом.

Соус грибной

- ◇ 500 мл грибного бульона
- ◇ 50 г пшеничной муки
- ◇ 50 г сливочного масла
- ◇ 1 луковица



- ◊ 200 г отварных грибов
- ◊ соль

Пшеничную муку поджарить на сливочном масле, развести грибным бульоном и кипятить 15 мин. Затем добавить нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук и сваренные белые грибы. Соус посолить и прокипятить.

Соусы к фруктовым блюдам

Соус шоколадный

- ◊ 125 мл молока
- ◊ 2 яйца
- ◊ 100 г сахарного песка
- ◊ 25 г какао
- ◊ 10 г муки



Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить какао и муку, размешать, развести горячим молоком и поставить на огонь. Непрерывно помешивая, довести до кипения. Как только соус загустеет, снять его с огня и процедить через сито.

Соус абрикосовый

- ◊ 10 абрикосов
- ◊ 180 г сахарной пудры
или мелкого сахарного песка



Спелые мелкие абрикосы промыть, освободить от косточек, протереть через сито. Смешать с сахарной пудрой или мелким сахарным песком,

добавить 125 мл горячей воды, поставить на огонь, помешивая, довести до кипения.

Можно использовать в холодном или горячем виде.

Соус из кураги

◊ 185 г кураги

◊ 50 г сахарного песка

◊ 65 мл вина, желатильно «Муската»

Курагу промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить 250 мл воды и варить до мягкости. Сваренную курагу протереть через сито, вновь положить в кастрюлю, добавить сахар и 85 мл горячей воды.

Все размешать, поставить на огонь и прокипятить в течение 5 мин. Снять соус с огня, добавить вино и еще раз размешать.



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ





Салат зеленый натуральный

- ◇ 120 г зеленого салата
- ◇ 30 г салатной заправки (см. «Соусы»)
- ◇ зелень

Листья подготовленного салата нарезать на две-три части, полить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник и посыпать рубленой зеленью. Салат можно заправить сметаной или майонезом, а также добавить в салат рубленые яйца или свежие огурцы, нарезанные ломтиками. В этих случаях нужно соответственно уменьшить количество салата.

Этот салат можно использовать и как гарнир к жареному мясу, птице.

Салат овощной слоеный

- ◇ 3 помидора
- ◇ 2 грунтовых огурца
- ◇ 1—2 сладких перца
- ◇ 120 г оливкового масла
- ◇ лимонный сок
- ◇ соль



Помидоры, огурцы и перец хорошо вымыть. Помидоры нарезать тонкими кружочками. Огурцы очистить и также нарезать кружочками. Перец очистить через отверстие от плодоножки и нарезать тонкими кольцами.

Не перемешивая, уложить овощи в салатник слоями. Каждый слой слегка посолить, полить оливковым маслом и сбрызнуть лимонным соком.

Салат зеленый по-польски

- ◊ 4 яйца
- ◊ 100 г листьев зеленого салата
- ◊ 20 г зелени укропа

- ◊ 5 г сока лимона
- ◊ 200 г сметаны
- ◊ сахарный песок

- ◊ соль



Вымытые листья салата выложить целыми в салатницу, добавить лимонный сок и залить сметаной. Положить укроп, сахар, соль. Украсить салат дольками яиц.

Салат из свежих огурцов

- ◊ 20 г огурцов
- ◊ 30 г салатной заправки или сметаны
- ◊ зелень петрушки и укропа

Огурцы нарезать тонкими ломтиками (у крупных грунтовых огурцов предварительно срезать кожицу), положить в салатник, полить салатной заправкой или сметаной, посыпать зеленью.

Салат зеленый

- ◇ 2 пучка зеленого салата
- ◇ 2 помидора
- ◇ 2 свежих огурца
- ◇ 2 яйца
- ◇ 1 пучок зеленого лука
- ◇ 5—6 редисок
- ◇ 125 г майонеза
- ◇ молотый черный перец
- ◇ зелень петрушки и укропа
- ◇ соль



Овощи почистить, помыть с огурцов срезать кожицу. Листья салата очистить, хорошо промыть в проточной воде. Помидоры, огурцы, редис, лук нарезать кружочками, листья салата — ланшой. Яйца отварить вкрутую и измельчить. Подготовленные продукты перемешать, положить в салатник, поперчить, посолить, заправить майонезом, посыпать сверху рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салат «Мюнхенский»

- ◇ 400 г листьев зеленого салата
- ◇ 400 г огурцов
- ◇ 150 г сметанного соуса
- ◇ зелень
- ◇ соль



Листья салата нарезать на пласты. Огурцы нарезать тонкими ломтиками. Листья салата и огурцы уложить в салатницу слоями, каждый посыпать мелко нарубленной зеленью и солью. Залить сметанным соусом (см. «Соусы») и тотчас подать к столу.

Салат из помидоров с чесноком

◇ 3 крупных свежих помидора

◇ 1 луковица

Для заправки:

◇ 45 мл томатного сока

◇ 30 мл 3%-го уксуса

◇ 15 г растительного масла

◇ 10 г сахарного песка

◇ рубленая зелень

◇ толченый чеснок

◇ молотый черный перец

◇ соль



Помидоры нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами. Овощи уложить в салатницу, полить заправкой, посыпать зеленью.

Салат из помидоров и баклажанов

◇ 1 кг помидоров

◇ 1 кг баклажанов

◇ 2—3 луковицы

◇ 3—4 стручка сладкого перца

◇ 2—3 зубчика чеснока

◇ 150 г растительного масла

◇ зелень петрушки

◇ соль



Овощи обработать, лук нашинковать, помидоры нарезать дольками, перец — лапшой или квадратиками. Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожицы, положить под пресс (деревянную дощечку с грузом), чтобы вытекла жидкость, затем мелко порубить деревянной лопаткой, смешать с нарезанными

помидорами, луком, болгарским перцем, добавить истолченный чеснок. Все положить в салатник, посолить, заправить растительным маслом, перемешать, украсить зеленью.

Салат зеленый с квашеной капустой

- ◇ 250 г листьев зеленого салата,
- ◇ 1 луковица
- ◇ 100 г яблок
- ◇ 200 г квашеной капусты
- ◇ 100 г кефира
- ◇ 20 г подсолнечного масла
- ◇ готовая горчица
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Подготовленные листья салата выложить на тарелку. Очистить одну небольшую красную луковицу и нарезать колечками. Очистить и нарезать кубиками яблоки. Все перемешать с квашеной капустой. Добавить кефир и подсолнечное масло. Приправить горчицей, солью, перцем. Выложить на листья салата.

Украсить кресс-салатом.

Салат из свежих огурцов, яиц и зеленого лука

- ◇ 3 огурца
- ◇ 3 яйца
- ◇ 250 г зеленого лука
- ◇ 100 г сметан
- ◇ уксус
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль



Вымытые огурцы порезать кружочками, перемешать с рубленным луком, слегка сбрызнуть уксусом, поперчить и посолить по вкусу, положить в салатник. Сверху разложить кусочки сваренных вкрутую яиц и все залить подсоленной сметаной.

Салат из свежей капусты с яблоками и луком

- ◇ 300 г белокочанной капусты
- ◇ 250 г яблок
- ◇ 30 г репчатого лука
- ◇ 120 г сметаны
- ◇ 40 г сахарного песка
- ◇ лимонная кислота
- ◇ соль



Капусту нашинковать, перетереть с солью, добавить мелко нарезанный лук и разведенную лимонную кислоту. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать их пластинками, соединить с капустой. Заправить все частью сметаны, оставив половину на оформление салата, посыпать сахарным песком. Перемешать, положить в салатницу и перед подачей полить оставшейся сметаной. Украсить яблоками.

Салат из свежей капусты с редькой

- ◇ 300 г белокочанной капусты
- ◇ 50 г редьки
- ◇ 40 г растительного масла
- ◇ 50 г ржаных сухарей
- ◇ соль

Капусту нашинковать, редьку натереть или нарезать мелкими кубиками. Все перемешать, посолить, полить маслом, посыпать толчеными ржаными сухарями. При желании можно добавить сок ревеня или уксус по вкусу.

Салат из белокачанной капусты с яблоками и сельдереем

- ◇ 300 г капусты
- ◇ 75 г сельдерея
- ◇ 1 яблоко средних размеров
- ◇ 30 мл 3%-го уксуса
- ◇ 30 г подсолнечного масла
- ◇ сахарный песок
- ◇ соль



Капусту тонко нашинковать и перетереть руками так, чтобы она дала сок. Очищенное яблоко и сельдерей нарезать соломкой. Заправить уксусом, маслом и сахаром, посолить. Салат можно подавать и как закуску, и как гарнир.

Салат из перца, чеснока и орехов

- ◇ 500 г сладкого перца
- ◇ 5 зубчиков чеснока
- ◇ 1 стакан орехов
- ◇ $\frac{3}{4}$ стакана сметаны
- ◇ 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки
- ◇ сахарный песок
- ◇ уксус, молотый черный перец
- ◇ соль

Испек перец в духовке, очистить от кожицы и семян. Растолочь чеснок с орехами. Все перемешать, залить сметаной, смешанной по вкусу с солью, перцем, сахаром и уксусом.

Украсить сверху сладким перцем, нарезанным кольцами. В кольца можно положить кусочки яйца, посыпав вокруг них зелень петрушки, кучки рубленой отварной моркови или свеклы и т. д. Внешнее оформление зависит от вкуса хозяйки.

Приготовить соус. Растереть вареный желток с сахаром, солью и готовой горчицей, постепенно вливая небольшими порциями растительное масло. Растирать до тех пор, пока не получится однородная масса. Влить уксус или лимонный сок по вкусу, добавить сметану, размешать.

НА ЗАМЕТКУ

Заправляют салаты растительным маслом, сметаной, майонезом, уксусом, солью, сахаром, перцем, различными заправками и соусами, украшают продуктами, из которых они приготовлены.

Салат «витаминный»

- ◇ 2 помидора
- ◇ 1 огурец
- ◇ 1 яблоко
- ◇ 1 морковь
- ◇ 5 слив или 10 вишен без косточек
- ◇ 200 г сметаны
- ◇ 10 г сахарной пудры или песка
- ◇ 1/2 лимона
- ◇ 1 ст. ложка рубленой зелени укропа и петрушки, соль

Овощи обработать, яблоко очистить от кожицы и семян, у слив или вишен вынуть косточки. Морковь, огурец и яблоко нарезать соломкой, сливы, вишни, помидоры — дольками. Все перемешать, добавить соль, сахарную пудру, сок лимона, заправить сметаной, положить в салатник. Можно добавить также корень сельдерея, нарезанный соломкой.

При подаче украсить дольками овощей и зеле-

Разноцветный салат из сырых овощей под маринадом

- ◇ 3 зеленых помидора
- ◇ 2 красных сладких перца
- ◇ 1 морковь
- ◇ 1 головка лука
- ◇ маринад из 2 частей растительного масла и 1 части лимонного сока или ароматизированного уксуса
- ◇ молотый черный перец, соль.

Мелко нарезать вымытый и очищенный от зерен сладкий красный перец. Так же мелко нарезать зеленые помидоры и лук.

Морковь, предварительно выдержанную в холодной воде, очистить и натереть на крупной терке.

Подготовленные овощи перемешать, поперчить, слегка посолить и залить маринадом. Вливать маринад в овощи по вкусу и постепенно, чтобы не было его избытка. Смесь измельченных маринованных овощей можно заполнить «лодочки» из огурцов (разрезать огурцы вдоль, вынуть из каждой половины ложкой середину с семенами).

Салат из капусты с яблоками и зеленым луком

- ◊ 500 г белокочанной капусты
- ◊ 50 г яблок
- ◊ 50 г зеленого лука
- ◊ 40 г растительного масла
- ◊ 50 г уксуса

- ◊ 10 г сахарного песка



◊ соль

Капусту нашинковать, посолить и перетереть до появления сока. Очищенные яблоки (без сердцевины и семян) нарезать ломтиками, тонко нарезать зеленый лук, все перемешать, сложить в салатницу, заправить уксусом, маслом, добавить сахар и дать постоять 30 мин перед подачей.

Салат из маринованной капусты по-грузински

- ◊ 220 г капусты
- ◊ 20 г свеклы
- ◊ 10 мл винного уксуса
- ◊ 1 г молотого красного перца
- ◊ 10 г корней сельдерея и петрушки
- ◊ 10 г зелени
- ◊ специи

Небольшие вилки капусты с кочерыжкой очистить, разрезать на четыре части, ошпарить, сложить в бочонок вперемешку с вареной свеклой, корнями и зеленью сельдерея и петрушки, стручковым перцем и лавровым листом, залить сваренным теплым рассолом, заправить молотым перцем

и уксусом. Выдержать при комнатной температуре трое суток, затем перенести в холодное помещение. Подавать капусту со свеклой.

Салат «Фантазия»

- ◇ 300 г белокочанной капусты
- ◇ 100 г брюссельской капусты
- ◇ 100 г яблок
- ◇ 100 г моркови
- ◇ 200 г копченой рыбы
- ◇ 100 г майонеза
- ◇ сок 1 лимона
- ◇ зелень петрушки
- ◇ соль



Капусту нашинковать, смешать с мелко нарезанной брюссельской капустой, нарезанными яблоками, тертой морковью и мелкими кусочками рыбы, посолить, добавить сок лимона, заправить майонезом. Все перемешать, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Кочанный салат в сухарном соусе

- ◇ 200—250 г кочанного салата
- ◇ 2 ст. ложки толченых сухарей из белого хлеба
- ◇ 3—4 ст. ложки растительного масла
- ◇ укроп или свежие листья эстрагона.

В разогретое в кастрюльке растительное масло всыпать мелко истолченные сухари и дать им зарумяниться.

Припустить в воде или бульоне кочешки промытого салата, откинуть на дуршлаг, обсушить и положить в салатник.

При подаче полить приготовленным сухарным соусом и посыпать измельченной зеленью.

Салат из белокочанной маринованной капусты

- ◇ 1 кг белокочанной капусты
- ◇ 100 мл 3%-го уксуса
- ◇ 50 г сахарного песка
- ◇ 50 г растительного масла
- ◇ 10 г соли



Первый вариант. Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в неглубокую посуду, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока из капусты не выделится сок. Заправить капусту растительным маслом, уксусом, сахаром и хранить в холодном месте.

Второй вариант. Капусту тонко нашинковать, положить в алюминиевую или хорошо вылуженную посуду, влить уксус, добавить соль и, помешивая, нагревать, пока не исчезнет вкус сырой капусты и не начнет выделяться сок, не допуская, чтобы капуста сделалась мягкой. Правильно приготовленная капуста должна при разжевывании слегка хрустеть на зубах. Капусту быстро охладить, заправить растительным маслом, солью и сахаром.

Второй способ рациональнее — полное сохраняются минеральные соли, больше выход; способ этот также более производительен.

Капусту, уложенную горкой в салатник, можно подать как самостоятельное блюдо; ее часто используют также как гарнир к блюдам из говядины,

домашней птицы, дичи и рыбы. Этот салат можно готовить со свежими яблоками, нарезанными соломкой, или с маринованными фруктами, соответственно уменьшив при этом количество капусты.

Салат из белокочанной и краснокочанной капусты

- ◊ по 300 г белокочанной и краснокочанной капусты
- ◊ 200 г салатной заправки
- ◊ соль



Капусту нашинковать, посолить и перетереть до появления сока. Положить в салатницу и залить салатной заправкой из смеси уксуса, растительного масла, сахара.

Салат из свежих помидоров и огурцов

- ◊ 60 г помидоров
- ◊ 45 г огурцов
- ◊ 5 г зеленого лука
- ◊ 15 г салата зеленого
- ◊ 30 г салатной заправки (см. «Соусы») или 30 г сметаны
- ◊ зелень, молотый черный перец
- ◊ соль

Первый вариант: помидоры и огурцы нарезать кружочками (из крупных помидоров можно предварительно удалить семена), положить горкой в салатник вперемешку с огурцами, посыпать солью, пер-

цем, полить салатной заправкой или сметаной и посыпать зеленью. Вокруг салата положить нарезанный лук и листья салага.

Второй вариант: помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками, уложить венком по борту тарелки, в центр положить нарезанный зеленый лук.

Если вместо зеленого лука используют репчатый, то его нарезают кольцами и укладывают на помидоры или между ними. Заправляют салат так же, как описано в первом варианте. Вместо огурцов можно использовать яблоки, нарезанные дольками.

НА ЗАМЕТКУ

Если салат готовится из ранней белокочанной капусты, то для устранения горьковатого привкуса ее помещают на 2-3 мин в кипящую воду.

Кресс-салат по-мароккански

- ◇ 2 больших пучка кресс-салата
- ◇ 1 пучок зелени петрушки
- ◇ 1 пучок перьев зеленого лука
- ◇ 3 ст. ложки оливкового масла
- ◇ сок 1/2 лимона
- ◇ 2 щепотки молотого черного перца
- ◇ сухая горчица на кончике чайной ложки

Тщательно промытый кресс-салат обсушить, нарезать и сложить в салатник.

Мелко нарезать подготовленную зелень петрушки и лука, поперчить, слегка посолить, добавить горчицу, лимонный сок, оливковое масло и перемешать.

Приготовленной заправкой полить кресс-салат, перемешать и сразу подать к столу.

Салат из квашеной капусты с фруктами

- ◇ 300 г квашеной капусты
- ◇ листья зеленого салата
- ◇ 1 луковица
- ◇ 100 г яблок
- ◇ 100 г апельсинов
- ◇ 50 г кефира
- ◇ 50 г подсолнечного масла
- ◇ 5 г готовой горчицы
- ◇ молотый черный перец
- ◇ кресс-салат
- ◇ соль



Вымыть несколько листьев зеленого салата, стряхнуть с них воду и выложить ими тарелку. Очистить одну небольшую красную луковицу и нарезать колечками. Очистить и нарезать кубиками яблоки и апельсины. Все перемешать с капустой. Добавить кефир, подсолнечное масло. Приправить горчицей, солью, перцем. Выложить на листья зеленого салата. Украсить кресс-салатом.

Салат из свежей капусты и айвы

- ◇ 300 г белокочанной капусты
- ◇ 40 г моркови
- ◇ 100 г айвы
- ◇ 1 луковица
- ◇ 80 г майонеза
- ◇ зелень петрушки



Капусту, морковь, айву и лук нарезать соломкой и перемешать. Полить салат майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из капусты с луком и укропом

- ◊ 300 г белокочанной капусты
- ◊ 50 г зеленого лука
- ◊ 50 г растительного масла
- ◊ 20 мл лимонного сока
- ◊ зелень укропа
- ◊ сахарный песок



Капусту нашинковать, слегка перетереть руками, зеленый лук и укроп мелко нарезать, добавить к капусте, сбрызнуть соком лимона, посолить, подсластить, заправить маслом, перемешать. При подаче украсить зеленью укропа.

Салат капустный с маринованными огурцами

- ◊ 200 г белокочанной капусты
- ◊ 100 г яблок
- ◊ 100 г моркови
- ◊ 1 луковица
- ◊ 50 г маринованных огурцов
- ◊ 100 г майонеза или салатной заправки
- ◊ зелень петрушки

Для заправки:

- ◊ 80 г растительного масла
- ◊ 20 г уксуса
- ◊ сахарный песок

Капусту нашинковать. Нарезать яблоки, морковь, лук и маринованные огурцы, все смешать и полить салатной заправкой или майонезом. Сложить в салатницу, посыпать зеленью.

Салат «Провансаль»

- ◇ 130 г квашеной капусты
- ◇ 10 г маринованной брусники
- ◇ 20 г маринованных яблок
- ◇ 10 г сахарного песка
- ◇ 10 мл маринада (фруктового или ягодного)
- ◇ 10 г растительного масла
- ◇ по 0,2 г корицы и гвоздики



Капусту, заквашенную целыми кочанами, после удаления кочерыжки нарезать квадратиками примерно 25x25 мм. Маринованные бруснику и яблоки отделить от маринада. У яблок вырезать сердцевину и разрезать на 4—8 частей. В маринад положить корицу и гвоздику, прокипятить в посуде с закрытой крышкой и дать настояться до охлаждения, затем процедить. Капусту, яблоки, ягоды уложить слоями в неокисляющую посуду, пересыпать сахаром, залить процеженной заливкой, заправить растительным маслом и тщательно перемешать.

Салат из помидоров с морковью

- ◇ 3 свежих помидора
- ◇ 3 моркови
- ◇ 1 ч. ложка зеленого рубленого лука
- ◇ 3 ст. ложки майонеза
- ◇ соль

Помидоры нарезать дольками, морковь — соломкой, уложить в салатницу, посолить, заправить майонезом и посыпать рубленым зеленым луком.

Салат «Дойна»

- ◊ 4 помидора
- ◊ 4 огурца
- ◊ 4 стручка сладкого перца
- ◊ 1/2 пучка зеленого лука
- ◊ 4 ломтика брынзы
- ◊ 4 ломтика сливочного масла
- ◊ зелень петрушки



Овощи помыть, у перца удалить плодоножку и семена. Целые подготовленные овощи уложить на тарелку, рядом положить красиво нарезанные масло и брынзу (можно нарезать специальным карбовочным ножом). Украсить блюдо веточками зелени.

Салат из брункресса с морковью и редисом

- ◊ 1 горсть зелени брункресса
- ◊ 60 г моркови
- ◊ 150 г редиса

Для соуса:

- ◊ 80 г крепкого бульона
- ◊ 70 г уксуса
- ◊ 60 г растительного масла
- ◊ 40 г репчатого лука
- ◊ черный молотый перец
- ◊ сахар
- ◊ соль



Зелень брункресса смешать с тонко нашинкованными морковью и редисом и полить Острым соусом.

Салат «Карпатский»

- ◇ 200 г белокочанной капусты
- ◇ 250 г яблок
- ◇ 60 г майонеза
- ◇ 50 г орехов (любых)
- ◇ 50 г сыра
- ◇ корица
- ◇ лимонная кислота
- ◇ зелень
- ◇ 20 г сахарного песка



Капусту и очищенные от кожицы и семян яблоки нашинковать, смешать все ингредиенты, добавить корицу, лимонную кислоту, разведенную в 1 ст. ложке кипяченой воды с сахаром, и заправить майонезом.

Полученную массу выложить в салатницу, сверху посыпать натертый на мелкой терке сыр и измельченные орехи, украсить зеленью и дольками яблок.

Витаминный салат

- ◇ 1/2 небольшого белого кочана капусты
- ◇ 1 сочная морковь
- ◇ 1 небольшая головка лука
- ◇ 3—4 ст. ложки оливкового масла
- ◇ 1 ст. ложка майонеза
- ◇ 1 ст. ложка яблочного или винного уксуса
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Капусту нашинковать, предварительно удалив кочерыжку и утолщенные части листьев (листья можно слегка прокатать скалкой). Очищенную мор-

ковь натереть на средней терке и перемешать с капустой и мелко нарезанным луком.

Выдержать овощи перед заправкой под гнетом в холодильнике около двух часов. Хорошо перемешать оливковое масло с майонезом, уксусом и молотым черным перцем (можно добавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки готовой горчицы) и заправить этой смесью подготовленную капусту.

НА ЗАМЕТКУ

Яблоки для салата не потемнеют, если после чистки и нарезания положить их на 10 мин в холодную воду.

Салат из разноцветного сладкого перца с авокадо

- ◇ 4 мясистых сладких перца разного цвета (желтый, красный, зеленый, оранжевый)
- ◇ 1 спелое (мягкое) авокадо
- ◇ 1 головка лука
- ◇ 3 ст. ложки оливкового масла
- ◇ 1 ст. ложка винного уксуса
- ◇ зелень петрушки
- ◇ маслины
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Промытый сладкий перец с вырезанной плодоножкой очистить от семян и нарезать кольцами. Кольцами нарезать и очищенную луковицу. Мякоть спелого авокадо отделить от кожи и косточки и нарезать ломтиками, перемешать со сладким перцем и луком. Смесью уксуса и масла слегка приправить солью и молотым перцем, перемешать с измельченной зеленью петрушки и заправить этой смесью салат.

Выложить в салатник и украсить маслинами.

Салат «Гулистан» по-туркменски

- ◇ 300 г белокочанной капусты
- ◇ 50 г репчатого лука

- ◇ 150 г консерв. горошка
- ◇ 80 г майонеза
- ◇ 3 яйца
- ◇ зелень
- ◇ специи
- ◇ соль



Репчатый лук нарезать полукольцами. Капусту нашинковать, посыпать солью и перетереть. Зеленый горошек промыть в холодной кипяченой воде, смешать с подготовленной капустой. Добавить мелко нарезанные яйца и репчатый лук. Палить майонезом или салатной заправкой. Посыпать солью, перцем и перемешать. При подаче украсить веточками зелени, зеленым горошком и яйцом.

Салат «Киевский»

- ◇ 500 г белокочанной капусты
- ◇ 100 г яблок
- ◇ 50 г майонеза
- ◇ 50 г голландского сыра
- ◇ 20 г любых орехов (очищенных)
- ◇ 10 г корицы
- ◇ 40 г моркови
- ◇ листья зеленого салата
- ◇ зелень петрушки
- ◇ сахарный песок
- ◇ лимонная кислота
- ◇ соль



Капусту нашинковать, посыпать солью и перетереть. Яблоки очистить, нарезать соломкой и смешать с подготовленной капустой. Орехи подсушить, очистить и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. В капусту с яблоками положить майонез, корицу, заправить по вкусу солью, сахаром, разведенной лимонной кислотой, перемешать, уложить горкой в салатницу. Посыпать зеленью петрушки, орехами, тертым сыром и украсить фигурно нарезанной вареной морковью, веточками петрушки и листьями зеленого салата.

Салат из свежих огурцов

- ◊ 200 г огурцов
- ◊ 30 г салатной заправки или сметаны
- ◊ зелень петрушки и укропа

Огурцы нарезать тонкими ломтиками (у крупных фунтовых огурцов предварительно срезать кожицу), положить в салатник, полить салатной заправкой или сметаной, посыпать зеленью.

Салат капустно-ананасовый

- ◊ 200 г белокочанной капусты
- ◊ 40 г яблочного уксуса
- ◊ 100 г ананаса
- ◊ 1 маринованный красный перец
- ◊ 50 г майонеза
- ◊ листья зеленого салата
- ◊ тмин
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Капусту нашинковать, добавить уксус и пестиком потолочь до мягкости. Кружочки ананаса и маринованный перец нарезать тонкими полосками и смешать с капустой. Полить майонезом, посолить, поперчить, посыпать молотым тмином, выложить на листья салата и сразу же подать на стол. Вместо ананаса можно использовать свежие огурцы.

Салат из капусты по-чешки

- ◇ 500 г белокочанной капусты
- ◇ 160 г репчатого лука
- ◇ 30 г растительного масла
- ◇ 50 г уксуса, тмин

◇ сахарный песок, соль



Капусту и лук нашинковать, добавить тмин, посолить, полить салатной заправкой из растительного масла, уксуса или лимонного сока, сахара и воды.

Салат из капусты по-шведски

- ◇ 500 г белокочанной капусты
- ◇ 60 г сливок
- ◇ 30 г уксуса
- ◇ сахарный песок
- ◇ соль



Капусту нашинковать, добавить сахар, густые сливки, уксус, соль, тщательно перемешать и поставить в холодильник на несколько часов.

Салат из брюссельской капусты с луком и зеленью

- ◇ 300 г *брюссельской капусты*
- ◇ 2 *головки лука*
- ◇ *зелень сельдерея*
- ◇ *петрушки и укропа*
- ◇ *майонез*
- ◇ *соль*



Мелкие кочанчики брюссельской капусты нашинковать. Мелко нарезать лук и зелень. Все перемешать, посолить, заправить майонезом.

Кстати. Свообразная по вкусу и аромату брюссельская капуста — овощ деликатесный. Мелкие и плотные ее кочанчики отваривают в небольшом количестве воды (припускают) и едят с маслом, молочным и сметанным соусом.

Охлажденную капусту заправляют горчицей или тертым хреном, тмином, чесноком, шалфеем. А вот свежую брюссельскую капусту можно смешать с любым зеленым салатом.

Салат из свежей капусты с маринованными фруктами

- ◇ 400 г *белокочанной капусты*
- ◇ 80 г *яблок*
- ◇ 40 г *сливы или вишни маринованных*
- ◇ 40 г *уксуса*
- ◇ 60 г *фруктового или ягодного маринада*
- ◇ 40 г *масла растительного*
- ◇ 40 г *зеленого лука*
- ◇ 40 г *сахарного песка*
- ◇ *соль*

Капусту нашинковать, залить уксусом и процеженным фруктовым или ягодным маринадом. Посолить и нагреть при перемешивании. Как только капуста осядет, снять с огня и охладить. Добавить тонкие ломтики яблок, маринованные фрукты и перемешать. Заправить маслом и сахаром, посыпать зеленым луком.

Салат из краснокочанной капусты с чесноком

- ◇ 500 г краснокочанной капусты
- ◇ 5 зубчиков чеснока
- ◇ 100 г растительного масла
- ◇ 40 г лимонного сока

- ◇ зелень, соль



Капусту нарезать соломкой, добавить толченый чеснок, растительное масло, лимонный сок, соль. Украсить веточками петрушки или укропа.

Помидоры, фаршированные салатом из яблок и огурцов

- ◇ 4—5 помидоров
- ◇ 2 яблока
- ◇ 1 малосольный огурец
- ◇ 2 ст. ложки майонеза
- ◇ 4 листика зеленого салата



Яблоки и огурец очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками, перемешать с майонезом. Срезать верхушки у помидоров, вынуть сердце-

вину с семенами и заполнить полость подготовленным салатом из яблок и огурцов. Подать на тарелочках, выстланных листьями салата.

Салат «Аппетитный»

- ◊ 600 г белокочанной капусты
- ◊ 200 г вареной колбасы
- ◊ 200 г майонеза
- ◊ зелень укропа или петрушки
- ◊ молотый черный перец
- ◊ соль



Капусту нашинковать и перетереть с солью. Колбасу нарезать тонкими брусочками, соединить с капустой, поперчить, добавить майонез и все перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат «Румынский»

- ◊ 300 г белокочанной капусты
- ◊ 200 г моркови
- ◊ 30 г зеленого лука
- ◊ 200 г яблок
- ◊ 200 г зерен консервированной кукурузы

- ◊ 200 г сметаны, лимонный сок
- ◊ сахарный песок

Капусту, морковь и зеленый лук нашинковать. Яблоки очистить, нарезать, удалив сердцевину, и также нашинковать. Все соединить с зернами кукурузы, заправить лимонным соком, сахаром,

сметаной. Подавать в салатнице, украсив фигурно нарезанной морковью, яблоками, ломтиками лимона и зеленым луком.

Салат из свежей капусты с маслинами

- ◊ 400 г белокочанной капусты
- ◊ 100 г яблок
- ◊ 100 г репчатого лука
- ◊ 100 г маринованного винограда

- ◊ 80 г маслин, 80 г масла растительного
- ◊ зелень, соль

Капусту и репчатый лук нашинковать. Капусту растереть с солью, добавить маринованный виноград, нарезанные дольками яблоки (без сердцевины) и маслины без косточек, полить растительным маслом (оливковым или подсолнечным), перемешать. Салат оформить дольками яблок, веточками зелени.

Салат из капусты по-итальянски

- ◊ 750 г белокочанной капусты
- ◊ 50 г репчатого лука
- ◊ 100 г шпика
- ◊ уксус, соль
- ◊ сахарный песок



Нашинкованную капусту положить в кастрюлю, добавить уксус, залить кипятком и варить до мягкости. Воду слить, положить нарезанный лук,

добавить часть капустного отвара, сахар, накрыть крышкой и поставить в теплое место. Перед подачей палить салат поджаренным шпиком со шкварками.

Салат из цветной капусты с сыром

- ◇ 500 г цветной капусты
- ◇ 50 г сыра
- ◇ 50 г репчатого лука
- ◇ 40 г растительного масла
- ◇ 40 г уксуса
- ◇ соль



Головку капусты разобрать на кочешки и сварить с уксусом и солью до готовности. Остудить, приправить сыром, мелко нарезанным репчатым луком и растительным маслом.

Салат по-венгерски

- ◇ 200 г белокочанной капусты
- ◇ 100 г картофеля
- ◇ 10 г хрена
- ◇ 80 г шпика
- ◇ 40 г растительного масла
- ◇ лимонный сок
- ◇ зелень
- ◇ соль



Капусту нашинковать, перетереть с солью, добавить нарезанные кубиками вареный картофель и шпик, тертый хрен, лимонный сок, растительное масло и все хорошо перемешать. Украсить зеленью петрушки, сельдерея или укропа.

Руки, потемневшие от чистки картофеля, моркови и других овощей, можно отмыть, потерев их кусочком лимона.

Салат из краснокочанной маринованной капусты

- ◇ 500 г темноокрашенной краснокочанной капусты
- ◇ 100 г зеленого лука
- ◇ 1/2 стакана уксуса
- ◇ 2 ст. ложки сахарного песка
- ◇ растительное масло
- ◇ 1 ч. ложка соли



Капусту тонко нашинковать, посолить, добавить уксус, сахарный песок и нагреть, помешивая. Как только капуста осядет (не допускать, чтобы она стала мягкой), снять ее с огня и охладить. Заправить капусту растительным маслом, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Можно добавить в нее маринованные фрукты, а в уксус для заправки — немного отвара корицы и гвоздики.

Салат из краснокочанной капусты

- ◇ 500 г краснокочанной капусты
- ◇ 200 г яблок
- ◇ 80 г растительного масла
- ◇ 2 яйца
- ◇ 25 г готовой горчицы
- ◇ 30 г лимонного сока
- ◇ соль



Капусту нашинковать, из яблок удалить сердцевину и нарезать их соломкой. Яйца сварить вкрутую. Белок порубить. Желток растереть, соединить с горчицей и, непрерывно помешивая массу, влить в нее теплое растительное масло. Затем добавить лимонный сок и перемешать. Капусту соединить с яблоками, белками яиц, добавить по вкусу соль.

Выложить в салатницу и полить подготовленным соусом.

Салат из квашеной капусты и тыквы по-польски

- ◇ 350 г квашеной капусты
- ◇ 100 г тыквы
- ◇ 80 г растительного масла
- ◇ зелень петрушки



Промытую и очищенную тыкву натереть на крупной терке. Капусту перебрать и отжать. Тыкву, капусту и растительное масло перемешать. При подаче украсить зеленью петрушки и тонкими ломти-

Салат из цветной капусты с орехами и брынзой

- ◇ 500 г цветной капусты
- ◇ 100 г брынзы
- ◇ 50 г грецких орехов (очищенных)
- ◇ 40 г зеленого лука
- ◇ 100 г кефира
- ◇ 40 г сметаны
- ◇ соль

Капусту отварить, мелко порубить, смешать с грецкими орехами, зеленым луком, нарезанной мелкими кубиками брынзой.

Полить салат подсоленной взбитой смесью кефира и сметаны.

Салат из савойской капусты с орехами

- ◇ 400 г савойской капусты
- ◇ 30 г лимонного сока
- ◇ 80 г грецких орехов (очищенных)
- ◇ 5 зубчиков чеснока
- ◇ 80 г растительного масла
- ◇ молотый черный перец
- ◇ соль

Капусту промыть, нарезать соломкой, слегка припустить в собственном соку (10—12 мин), охладить и залить ореховым соусом.

Ореховый соус. Очищенные орехи залить кипящей водой, затем воду слить, удалить с орехов пленку и просушить их. Орехи растереть вместе с чесноком, добавив сок лимона, соль, перец, и постепенно влить теплое растительное масло. Полученную массу взбить. Готовый соус охладить.



ТОСТЫ



ТОСТЫ



За утро

За то, чтоб ни друзья, ни яства
Не забывали этот стол!
За доброту и за богатство,
И чтоб не пить с утра рассол!

За то, что мы собрались

Как здорово из вас улыбку выбить,
А то мы что-то слишком замотались!
И если мы собрались, чтобы выпить,
Так выпьем же за то, что мы собрались!

За культуру питья

Кого из нас не тянет сдуру
На что-то чистое, высокое?
Давайте выпьем за культуру,
Но только молча и не чокаясь.

А впрочем, молча пить не будем!
Едва ли что с культурой станется,

Пока живут на свете люди,
Что так культурно похмеляются!

За древнюю мудрость

Алкоголь — наш враг. Но сказано
в Евангелии: «Возлюби врага своего».
За правильное прочтение Евангелия!

За общее повышение

Коллеги! За то, чтобы мы повышали нашу квалификацию так же неуклонно, как мы повышаем градус!

За разумение

Сытый голодного не разумеет...
Пьяный трезвого не разумеет...
Отсюда вывод: выпей, закуси — и будешь понят!

За повод выпить

Помните байку о мужике, что со стаканом (и не пустым) в трамвае как-то ехал? Ехал себе, ехал и грустил.

И вдруг кондукторша как закричит: «За проезд, граждане! За проезд!» Мужик-то сразу воспрянул, отозвался: «Ну — за проезд!» — и немедленно выпил.

Так давайте же пожелаем друг другу, чтобы жизнь почаще давала повод выпить!

За нас — математиков

Известно, что русскому человеку одна бутылка — хорошо, две — много, а три — мало.

Так выпьем же за нас, одолевших эту сложную математику!

За застолье

(кавказский тост)

Вай, налетай, не зевай, наливай,
как велел тамада!

Вай, пей за жен и гостей, за отцов
и детей. Понял, да?

Вай, всем известно давно, как полезно
вино с малых лет.

Вай, и одним, и другим, и крутым,
и больным. Понял, нет?

Вай, что Москва, что кишлак — знает
каждый ишак навсегда:

Вай, если дом ждет гостей, нет плохих
новостей. Понял, да?

Вай, вот и выпьем по сто за хозяев,
за стол и обед.

Вай, а кто будет не пьян — хуже,
чем обезьян. Понял, нет?

Вай, так давай, налетай, наливай,
как велел тамада!

Вай, а не то мы, любя, вмиг зарэжэм
тебя. Понял, да?

За перерыв в тостах

Наш тамада все шутки сыплет,
А я осмелюсь перебить:
Не вижу повода не выпить,
Но вижу повод закусить!

Мы голодны, ну просто звери!
Так отдохни, наш тамада,
А мы тогда сейчас проверим,
Какая вкусная еда.

По блюдам — жирным, постным,
рыбным —

Мы не пройдем, а пролетим...
Я прав? Тогда давайте выпьем
И хорошенько поедим!



СОДЕРЖАНИЕ



Вместо предисловия	3
ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ	7
Шашлык из баранины (1)	8
Шашлык по-армянски (1)	9
Шашлык по-карски	10
Шашлык по-карски с соусом ткемали	11
Шашлык из баранины (2)	12
Шашлык по-узбекски	13
Шашлык по-казахски	14
Шашлык по-туркменски	14
Шашлык по-арнаутски	15
Шашлык по-кавказски (1)	15
Шашлык по-кавказски (2)	16
Шашлык по-кавказски (3)	16
Шашлык по-арабски	18
Шашлык по-армянски (2)	19
Шашлык «Любительский»	19
Шашлык с апельсинами	20
Шашлык из молодой баранины по-охотничьи ..	21
Шашлык по-карски с водкой	21
Шашлык со свежими помидорами	22
Шашлык по-турецки с рисом	23
Шашлык из баранины рубленый	24
Шашлык из баранины (3)	25
Шашлык из баранины с баклажанами	26

Шашлык «Степной»	27
Шашлык по-африкански	27
Шашлык по-балкански	28
Шашлык по-азербайджански (любительский)	29
Шашлык из баранины (4)	30
Шашлык по-болгарски с кабачками	30
Шашлык по-адыгейски	31
Шашлык по-геленджикски	32
Шашлык по-грузински	33
Шашлык по-болгарски	34
Шашлык по-грузински с баклажанами	35
Шашлык обыкновенный	35
Шашлык по-дагестански	36
Шашлык из баранины (бастурма)	37
Шашлык по-турецки с баклажанами	38
Шашлык по-казахски (тостик)	38
Шашлык по-лезгински	39
Шашлык по-индийски	40
Шашлык из баранины (особый)	41
Шашлык из баранины (габырга)	41
Шашлык по-татски (кебаб)	42
Тава-эти	43
Люля-кебаб из баранины	43
Люля-кебаб из баранины с орехами	44
Тава-кебаб мясной	44
Люля-кебаб из баранины с курдюком	45
Тава-кебаб	45
Турши-кебаб	46
Бараньи «пальчики»	46
Баранина под маринадом	47
Барашек фаршированный	48
Баранина с красным луком	48
Баранина на вертеле	49
Баранья лопатка, фаршированная ветчиной ...	50
Отбивные из баранины (1)	51
Отбивные из баранины (2)	52
Шоп-кебаб	52

Кебабы в виноградных листьях	53
Молочный кебаб	54
Шашлык по-карачаевски	54
Шашлык туристический	55

ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ 57

Шашлык по-башкирски	58
Шашлык из говядины	59
Шашлык по-кавказски	59
Шашлык бастурма	60
Шашлык по-разбойничьи	60
Мясо на вертеле по-меланезийски	61
Шашлык по-индонезийски	62
Говяжьи кебабы под маринадом терияки	63
Шашлык по-балкански	64
Шашлык по-узбекски с гранатом	64
Шашлык по-литовски (гинтарас)	65
Шашлык из говядины с лавашом	66
Шашлык из вырезки (бастурма)	66
Шашлык-мцвади из говяжьей вырезки	67
Шашлык по-казахски банкетный	68
Шашлык-бастурма из говяжьей вырезки	69
Шашлык из телятины	70
Шашлык по-грузински с помидорами	70
Люля-кебаб из телятины	71
Люля-кебаб из говядины с курдюком	72
Деймя-кебаб из говядины	72

ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ.....73

Шашлык с луком	74
Шашлык «Пивной»	74
Шашлык «Острый»	75
Шашлык с грибами	76
Шашлык в кефире (1)	77
Шашлык в кефире (2)	78
Шашлык в томатном соке	78



Шашлык по-русски	79
Шашлык с грибами	80
Шашлык с помидорами	81
Шашлык по-домашнему	81
Шашлык по-гречески	82
Шашлык под гранатовым соком	83
Шашлык деликатесный	84
Поросенок на вертеле	84
Кебаб из свинины с ананасами	85
Купаты	86
Шашлык по-македонски	87
Мясные шашлычки	88
СБОРНЫЕ ШАШЛЫКИ	89
Шашлык «Изысканный»	90
Шашлык с овощами	91
Шашлык из баранины и почек	92
Шашлык с острым соусом	93
Мясо на вертеле	93
Шашлык из телятины и свинины	94
Шашлык из молодого козленка	94
Шашлык «Экзотический»	95
Куриная печенка с грудинкой	96
Шашлык из ребрышек козленка	96
ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ	97
Шашлык из мяса дикой козы	98
Шашлык из кабанины с помидорами	99
Мясо сайгака, жаренное над углями	99
Шашлык из кабанины (бастурма)	100
Люля-кебаб из кабанины	100
Шашлык из оленины	101
Зяц по-охотничьи	102
Шашлык «Особый»	102
Шашлык из кабанины (бастурма лимонная)	103



Шашлык из кабарныны	103
Шашлык «Полярный»	104
Шашлык из перепелов с овощами	106
Тава-кебаб из перепелов	106
Шашлык из рябчика	107
Шашлык из утки	108
Тава-кебаб из перепелов с грецкими орехами ..	108
ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ	109
Шашлык куриный.....	110
Шашлык из курицы по-армянски.....	110
Шашлычки куриные	111
Шашлык из курицы под маринадом	112
Шашлык из курицы с кефиром	112
Курица с жареными овощами	113
Курица на шампуре	114
Курица с арахисом.....	115
Шашлык из курицы	115
Кебаб из курицы	116
Шашлык из куриного филе	117
Курица по-австралийски	117
Шашлык из куриных крылышек	118
Люля-кебаб из цыпленка	118
Шашлык «Джужда»	119
Люля-кебаб из курицы	119
Шашлык из куриных ножек.....	120
Цыпленок фаршированный по-абхазски	120
Шашлычки по-японски (якитори)	121
Шашлык из цыпленка	122
ШАШЛЫКИ ИЗ ИНДЕЙКИ	123
Шашлык из грудок индейки	124
Рулетики из индейки с яблоками	125
Люля-кебаб из индейки	126

Индейка в маринаде	126
Шашлык из индейки.....	127
Индейка в вишневом маринаде	128
ШАШЛЫКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ.....	129
Шашлык из бараньей печени с рисом	130
Шашлык из бараньих почек.....	131
Шашлык из субпродуктов	131
Шашлык из бараньей печени.....	132
Шашлык из говяжьей печени	132
Свиная печень с грибами	133
Шашлык из телячьей печени (1)	134
Шашлык из телячьей печени (2)	134
Шашлык из печени со шпиком	135
Хасиб на вертеле	136
Шашлык из куриных желудочков	136
Шашлык из свиных почек	137
Тава-кебаб из куриных желудочков.....	138
Шашлык по-североосетински	138
Шашлык из куриной печени	139
Шашлык из бараньей печени в пленке.....	139
Шашлык из говяжьей печени в пленке	140
Шашлык по-абазински	140
Шашлык из белого мяса	141
Шашлык из бараньего сердца	141
Шашлык из говяжьего языка с курдюком	142
ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ	143
Шашлык «Морской»	144
Шашлык из досося	145
Шашлык из камбалы с фруктами	145
Шашлык из рыбного филе	146
Шашлык из осетрины.....	147
Шашлык из осетрины с белым вином	147
Рыба с огурцами	148
Рыба в маринаде	149

Скумбрия по-восточному.....	149
Форель на вертеле	150
Рыба жареная с луком	150
Минтай под кокосовым соусом	151
Шашлык из рыбы в сметане	152
Шашлык из осетрины с помидорами	153
Карп с луком	153
Минтай с баклажанами.....	154
Карп в белом вине	155
Бастурма из рыбы	155
Салака жареная	156
Лосось, зажаренный на решетке	156
Рыбные трубочки	157
Шашлычки из креветок со сладким перцем	157
Маринованный карп	158
Шашлык из кальмаров	159
Креветки-гриль	159
Шашлык из королевских креветок и устриц	160
Угорь в маринаде	161
Шашлык из белуги с лимоном.....	162
Люля-кебаб из кутума	162
Шашлык из белуги	163
Люля-кебаб из судака	163
Шашлык из форели	164
Шашлык из кутума	165
Шашлык из судака	165
Шашлык из шамайки	166
Шашлык из речной рыбы.....	166
Ассорти из морской рыбы	167
Шашлык из жереха	167
Шашлык из белуги (бастурма)	168
Шашлык из щуки	168
Креветочные шашлычки	169
Шашлык из осетрины	170

ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ	171
Ассорти овощное	172
Шашлык из помидоров	172
Шашлык из картофеля	173
Картофель под соусом	173
Печеный картофель по-бразильски	174
Картофель с яблоками	175
Шашлык из баклажанов с салом	176
Шашлык из картофеля с грибами	176
Шашлык из перца	177
Шашлык из лука	177
Шашлык из баклажанов с курдюком	178
Баклажаны с сыром и помидорами	178
Шашлык из грибов	179
Шашлык из тыквы	180
Люля-кебаб из картофеля	180
Кебаб овощной	181
Тава-кебаб из картофеля	182
Люля-кебаб из картофеля с орехами и курдюком	182
Шашлычки из кабачков	183
Шашлык из баклажанов	184
ШАШЛЫКИ ИЗ ФРУКТОВ	185
Адсорти фруктовое	186
Шашлык из фруктов	186
Яблоки с начинкой	187
Печеные яблоки	187
Шашлык из айвы	188
Фруктовые пирожные	188
СОУСЫ	189
Соусы к мясным блюдам	190
Соус красный (основной)	190
Соус красный с вином	191
Соус луковый	191

Соус «Мадера»	192
Концентрированный гранатовый сок — наршараб	192
Соус «Аврора»	193
Соус «Охотничий»	193
Соус кисло-сладкий	194
Соус белый (основной)	194
Соус сациви	195
Соус белый с яйцом	196
Соус паровой	196
Соус барбарисовый	197
Соус ткемали	197
Соус гранатовый	198
Соус чесночный	198
Соус ореховый	199
Соус чесночный с кинзой	199
Соус гранатовый с орехами	200
Соус томатный (1)	200
Соус томатный (2)	201
Соус сметанный (основной)	201
Соус сметанный с томатом	202
Соус сметанный с хреном	202
Соус сметанный (натуральный)	202
Соус сметанный с луком	203
Соус луковый острый	203
Соус сырный	204
Соус горчичный пикантный	204
Испанский соус с вином и грибами	205
Соус с луком и корнионами	205
Соус пивной	206
Соус кизилловый	206
Соус черносмородиновый с вином	207
Соус «Бигард» (французская кухня)	208
Соус «Робер» (французская кухня)	209
Соус (супрем)	209
Соус молочный с луком	210
Соус из помидоров с орехами	210
Соус брусничный с вином	211

Желтый соус	211
Соус из красной смородины	212
Кисло-сладкий соус	212
Соус с красным вином	213
Соус ткемали (грузинская кухня)	214
Соус фруктово-ягодный смешанный	214
Соус грибной	215
Соус из сладкого стручкового перца (турецкая кухня)	216
Соус из кизила	216
Соус апельсиновый с хреном	217
Соус из крыжовника	217
Соус из сока ежевики	217
Соус-крем	218
Соус из томатного сока	218
Соус-мусс	218
Ложный майонез	219
Соус грейпфрутовый	219
Апельсиновый соус	220
Соус «Волга»	220
Соус с обезжиренным творогом	220
Анчоусовый соус	221
Соус с петрушкой	221
Соус Грелетт	221
Соус винегрет	222
Соус «Зеро»	222
Соусы к рыбным блюдам	223
Белый соус	223
Соус томатный (основной)	223
Соус томатный с вином	224
Соус сацибели	224
Бешамель	225
Соус «Чили»	225
Соус молочный с грибами	226
Соус молочный с сыром	226
Зеленый соус (1)	227
Соус из помидоров	227



Зеленый соус (2)	228
Соус из сока граната	228
Соус лимонный	229
Соус винный	229
Соус по-матросски	230

Соусы к овощным блюдам 231

Соус грибной со свежими помидорами	231
Соус сметанный с хреном и яблоками	231
Соус ореховый	232
Соус творожный	232
Соус грибной	232

Соусы к фруктовым блюдам 233

Соус шоколадный	233
Соус абрикосовый	233
Соус из кураги	234

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 235

Салат зеленый натуральный	236
Салат овощной слоеный	236
Салат зеленый по-польски	237
Салат из свежих огурцов	237
Салат зеленый	238
Салат «Мюнхенский»	238
Салат из помидоров с чесноком	239
Салат из помидоров и баклажанов	239
Салат зеленый с квашеной капустой	240
Салат из свежих огурцов, яиц и зеленого лука	240
Салат из свежей капусты с яблоками и луком	241
Салат из свежей капусты с редькой	241
Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем	242
Салат из перца, чеснока и орехов	242
Салат «Витаминный»	243

Разноцветный салат из сырых овощей под маринадом.....	244
Салат из капусты с яблоками и зеленым луком	245
Салат из маринованной капусты по-грузински	245
Салат «Фантазия»	246
Кочанный салат в сухарном соусе	246
Салат из белокочанной маринованной капусты	247
Салат из белокочанной и краснокочанной капусты	248
Салат из свежих помидоров и огурцов	248
Кресс-салат по-мароккански.....	249
Салат из квашеной капусты с фруктами.....	250
Салат из свежей капусты и айвы	250
Салат из капусты с луком и укропом	251
Салат капустный с маринованными огурцами.....	251
Салат «Провансаль»	252
Салат из помидоров с морковью	252
Салат «Дойна»	253
Салат из бруккресса с морковью и редисом	253
Салат «Карпатский»	254
Витаминный салат.....	254
Салат из разноцветного сладкого перца с авокадо	255
Салат «Гулистан» по-туркменски	256
Салат «Киевский»	256
Салат из свежих огурцов.....	257
Салат капустно-ананасовый	257
Салат из капусты по-чешски	258
Салат из капусты по-шведски	258
Салат из брюссельской капусты с луком и зеленью	259
Салат из свежей капусты с маринованными фруктами	259

Салат из краснокочанной капусты с чесноком	260
Помидоры, фаршированные салатом из яблок и огурцов	260
Салат «Аппетитный»	261
Салат «Румынский»	261
Салат из свежей капусты с маслинами	262
Салат из капусты по-итальянски	262
Салат из цветной капусты с сыром	263
Салат по-венгерски	263
Салат из краснокочанной маринованной капусты	264
Салат из краснокочанной капусты	264
Салат из квашеной капусты и тыквы по-польски	265
Салат из цветной капусты с орехами и брынзой	265
Салат из садовой капусты с орехами	266
ТОСТЫ	267
За утро	268
За то, что мы собрались	268
За культуру питья	268
За древнюю мудрость	269
За общее повышение	269
За разумение	269
За повод выпить	269
За нас — математиков	270
За застолье (<i>кавказский тост</i>)	270
За перерыв в тостах	271



Шашлыки. - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. — 288 с. — (1000 со-
Ш32 ветов от газеты Комсомольская правда).
ISBN 5-462-00402-8

Что может быть аппетитнее ароматного шашлыка, с любовью пригото-
вленного своими руками? Ведь для наших многих сограждан, приготовление

шашлыков - это священный ритуал, таинственный обряд и даже философия.
В нашей книге вы найдете самые лучшие рецепты для дома, дачи и пикника.

УДК 64
ББК 36.992

ISBN 5-462-00402-8

© ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА»

Серия «1000 советов от газеты Комсомольская правда»

ШАШЛЫКИ

Ведущий редактор серии *Т. Деревянко*
Редактор-составитель *Г. Дзюбенко*
Дизайнер обложки *М. Орлова*
Художественный редактор *М. Егиазарова*
Технический редактор *И. Белкина*
Корректор *Р. Станкова*
Компьютерная верстка *Е. Величко*

Подписана в печать 19.09.06. Формат 60x90/16.
Печать офсетная. Бумага газетная. Гарнитура «Петербург».
Печ. л. 18.0. Доп. тираж 10 000 экз. Заказ № 3467. С-159.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93. том 2 - 953000.

Санитарно-эпидемиологическое заключение
М» 77.99.02.953Д.007456.11.05 от 11.11.2005 г.

ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА».
107078. Москва, ул. Новорязанская, д. 8а, корп. 3.

Отпечатано с готовых диапозитивов

Ордена Трудового Красного Знамени «Первая Образцовая типография».
115054, Москва. Валовая. 28.

**1000
СОВЕТОВ**

ОТ ГАЗЕТЫ
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

Хотите прославиться? «Комсомольская правда»

ПОМОЖЕТ ВАМ.

Нас ежедневно читают
более 3 миллионов жителей
нашей страны. И они узнают о вас,
если вы станете участником конкурса **«Поделись
своим секретом с «Комсомолкой»!**

Пришлите в редакцию рецепт своего фирменного
блюда, практический совет

по ремонту квартиры, оригинальную
рекомендацию по созданию уютного дома,
красивого сада, занимательную игру - все,
что может облегчить и украсить нашу жизнь.

Лучшие находки участников конкурса
будут напечатаны на страницах газеты
под рубрикой **«1000 советов от «КП».**

Авторов этих работ ждет приз - бесплатная
подписка на «Комсомольскую правду».

Так что ищите свои советы в «Комсомолке»,
а чтобы не пропустить их,
лучше подпишитесь на «КП».

Мы ждем ваших писем по адресу: «Комсомольская правда»,
улица Правды, д. 15, Москва, 125993
(не забудьте указать обратный адрес) -
или по электронной почте - 1000@kp.ru
Успехов вам!



**Серия «1000 советов от газеты
«Комсомольская правда»**

С. П. Афанасьев

ВЕСЕЛИМСЯ ОТ ДУШИ



Если люди собираются вместе не для заработка и не из чувства долга, то они собираются ради удовольствия — удовольствия общения. Кому-то приятно общаться, беседуя под водочку, другим — распевая песни под гармонь или танцуя под зажигательную музыку. А мы обмениваемся радостными, добрыми эмоциями в игре. Для нас это и есть самый лучший отдых. Хотите проверить, тогда прочтите эту книжку. Игры, собранные в ней, объединили и сдружили нашу компанию. И мы надеемся, что и вам они помогут найти новых друзей, а также лучше понять себя!