

# **Блюда на гриле и мангале**

## **Составитель Кашин С. П.**

### **Аннотация**

*Впереди лето, дача, отдых. Какой же может быть отдых на природе без шашлыка, барбекю и тому подобного?!*

*С помощью рецептов из этой книги вы сможете приготовить давно знакомые и любимые, а также самые неожиданные и забытые блюда на гриле и мангале. Среди огромного разнообразия рецептов отменного шашлыка каждый найдет свой самый любимый.*

## **Блюда на гриле и мангале**

### **Составитель Кашин С. П.**

#### **Предисловие**

##### **Шашлык**

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

Конечно, самым популярным способом приготовления блюд из мяса на природе в России является жаровня. Чтобы шашлык получился на славу, а ваши гости восхитились вашим мастерством повара, понадобится хорошая жаровня.

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

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

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

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

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

специальную кружку емкостью 3–5 л с удобной ручкой.

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

Кроме того, у сборно-разборного мангала есть еще один минус – его относительная ненадежность. Например, если установить его не на твердую и ровную поверхность, то он может просто развалиться в процессе приготовления шашлыка. Такое случается нечасто, но риск этого существует. Согласитесь, довольно неприятно лишиться ароматного, уже практически готового шашлыка, сэкономив на мангале.

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

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

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

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

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

### *Гриль*

Во многих европейских странах есть одна очень верная примета наступления лета: на лужайках перед домами и даже на балконах появляются грили, на которых, аппетитно шипя, запекаются мясо, рыба, сосиски и т. д.

Последнее время данный способ приготовления блюд на открытом воздухе стал весьма популярным и в России, особенно среди владельцев загородных домов и участков.

Искусство приготовления продуктов на гриле берет свое начало с древних времен, когда первобытные люди научились нанизывать добычу на прут и готовить пищу над костром. Эта простая кулинарная техника дошла до наших дней.

Что же представляет собой гриль? В основном это переносная или стационарная установка, предназначенная для приготовления блюд на углях или жару. Кроме того, продаются газовые плиты и микроволновые печи с функцией «гриль». Вообще, данный термин подразумевает приготовление пищи над источником тепла. От обычного жаренья на сковороде гриль отличается тем, что не требует использования какой-либо посуды: чаще всего блюда готовятся на решетке. В качестве источников жара используются угли или керамические брикеты, которые подогреваются с помощью газовой горелки. Это делается для того, чтобы избежать непосредственного воздействия огня на продукты, поскольку они могут быстро обгореть. Именно по этой причине мясо, запеченное таким способом, обладает характерным насыщенным ароматом и плотной, хрустящей корочкой.

Пища, приготовленная на гриле, считается более полезной, чем обжаренная на сковороде. Так, мясо на гриле под воздействием живого огня пропекается в 2–2,5 раза быстрее, чем в духовке. Благодаря сокращению термической обработки в нем сохраняется гораздо больше витаминов и питательных веществ. Кроме того, такое мясо теряет на 15 % меньше сока и жира, чем при любых других способах приготовления. Было установлено, что мясо, запеченное на гриле, характеризуется низким уровнем холестерина, в связи с чем его могут употреблять в пищу даже люди, страдающие сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Однако при выборе необходимой вам модели гриля следует учитывать некоторые тонкости.

Ниже приведены основные виды грилей.

1. *Мобильные грили.* Это наиболее простой и распространенный вариант. Разнообразие форм и размеров в данном случае может поразить даже самого искушенного потребителя: круглые, квадратные, овальные, в виде чемодана, бочонка, телеги и т. д. Большинство моделей оснащены теплоотражающей крышкой для поддержания постоянной температуры в процессе приготовления пищи. Для их изготовления может использоваться более легкий, но менее прочный металлический сплав, или же они могут быть чугунными. Жаровня металлических грилей состоит из неглубокой емкости для сгорания топлива и решетки. Последняя, как правило, регулируется по высоте для выбора оптимального температурного режима. Однако в подобных моделях возможно использование только специального угля. Данное правило не действует в отношении чугунных грилей, главным преимуществом которых является их способность выдерживать высокие температуры, поэтому в них можно разжигать обычные дрова. Это придает процессу приготовления блюда неповторимый колорит, однако вам придется подождать некоторое время, чтобы они прогорели.

2. *Стационарные бетонные грили.* Как следует из названия, такие устройства являются противоположностью мобильных моделей. Их размещение и установка требуют соблюдения жестких правил: они должны находиться на расстоянии не менее 5–6 м от жилых помещений и деревьев, а во избежание осадки их необходимо ставить на устойчивую платформу из бетона или кирпича. Несмотря на это стационарные грили просты в использовании, не требуют особого ухода и достаточно объемные, что позволяет готовить блюда даже для весьма большой компании.

3. *Гриль-коптильня.* Этот вариант является практически универсальным. Такой гриль чаще всего имеет сферическую или прямоугольную форму. Как правило, в таких моделях предусмотрены два отверстия для вентиляции – на крышке и дне котла, – с помощью которых можно регулировать температурный режим в процессе приготовления блюд. Универсальность гриля-коптильни заключается в том, что его можно использовать как обычное барбекю, коптильню или духовку. В качестве топлива можно применять только древесный уголь или специальные прессованные брикеты.

Конструкция сферического гриля с плотно прилегающей крышкой позволяет готовить тремя разными способами:

- как обычный гриль (мясо располагается на решетке непосредственно над углями);
- с помощью бокового огня (угли находятся по краям барбекю, а мясо лежит на решетке в центре). Крышка гриля должна быть закрыта. При таком способе пища поджаривается медленнее, чем на открытом огне;
- копчение. Угли в этом случае располагаются так же, как и в предыдущем, но между ними в центр помещается противень с горячей водой, а на них (после того как они прогорят) следует положить специальные древесные опилки или щепки: ароматизированный дым придаст блюду дополнительный аромат и привкус.

Сориентировавшись в типах гриля, вы можете выбрать наиболее подходящий для вас. При этом рекомендуем обратить внимание на следующие факторы.

*Устойчивость.* Если при малейшем толчке устройство может опрокинуться, такой агрегат весьма опасен. На неровной поверхности гриль на трех ножках более устойчив, чем на четырех. Однако площадь опоры у него будет меньше, вследствие чего он становится не столь устойчивым.

*Особенности конструкции.* Гриль должен быть сконструирован так, чтобы его элементы и вспомогательные инструменты (за исключением вертелов и шампуров) не имели колющих и режущих краев. Кроме того, в нем должны быть отверстия для доступа воздуха к углям. Очень важным является вопрос защищенности жаровни от стекания в нее выделяющегося при приготовлении блюд жира, поскольку его попадание на угли ведет к образованию канцерогенных веществ, с другой – чем заслонить угли, источающие жар, от выложенного на решетку мяса? Если такой заслонки нет, лучше готовить продукты в алюминиевой фольге или специальных ванночках для гриля. Предпочтительнее всего использовать жаровни с полированной поверхностью, поскольку они лучше концентрируют жар и дольше его сохраняют. Кроме того, их легче очистить от нагара, что немаловажно в случае выезда на природу или пикника на даче.

*Регулятор высоты.* Наличие этого механизма делает модель более удобной в обращении. Обязательно убедитесь, регулируется ли высота ножек и есть ли возможность изменять расстояние между решеткой и источником тепла. Существуют модели с несколькими решетками. Расположение их друг над другом позволяет не только одновременно готовить несколько порций или разных блюд, но и поддерживать определенную температуру. Очень удобной является складная решетка: она позволяет досыпать угли, не прерывая процесс приготовления.

*Материал, использующийся для изготовления гриля.* Наиболее надежными являются конструкции из нержавеющей стали. Этот материал способен противостоять воздействию окружающей среды (влага, высокие, низкие температуры и т. д.), тем самым обеспечивая более длительное время эксплуатации гриля.

Необходимо также помнить о том, что приготовление разных видов продуктов на гриле имеет свои особенности.

Главные условия удачного приготовления мяса – степень его свежести и маринад. Остальное зависит лишь от вашего вкуса и пожеланий.

Запеченное на гриле мясо должно быть слегка поджаренным, с небольшой корочкой, мягким и сочным внутри. Этот способ приготовления ближе всего к обжариванию пищи на открытом огне, так как мясо кладется на решетку, а воздух свободно циркулирует вокруг, что придает ему особый аромат. Если вы боитесь набрать лишний вес или соблюдаете диету, запекайте продукты на гриле без использования масла. Если же снижение калорий не является для вас приоритетом, лучше предварительно смазать постное мясо, например свиные стейки, сливочным маслом, а филе – растительным.

Мясо птицы идеально подходит для приготовления на гриле. Оно менее калорийное и запекается довольно быстро. Его можно мариновать таким же способом, как и обычное, только вместо лука лучше использовать чеснок, а время маринования следует сократить вдвое.

*Небольшой совет:* если вы готовите куриные ножки или крылышки, то через некоторое время после выкладывания на решетку следует закрыть фольгой их кончики, иначе они могут пригореть.

Рыбу для жарки на гриле необходимо подготовить в такой последовательности:

- выпотрошить;
- хорошо промыть;
- натереть солью и смесью перцев;
- сбрызнуть лимонным соком и оставить на 10–15 минут или замариновать.

Для приготовления на гриле идеально подходит жирная рыба с плотным мясом. Это позволит создать роскошное блюдо, которое вызовет массу восторгов у гостей и домашних, а ваше мастерство попросту не сможет остаться незамеченным. Главное преимущество приготовления рыбы на гриле заключается в том, что во время обжаривания удаляются лишний жир и вредные продукты горения. А на стол вы можете подать вкусное, полезное и сытное блюдо, достойное кухни лучших европейских ресторанов.

Невероятно вкусными и полезными на гриле получаются овощи. Но есть некоторые особенности их приготовления.

Прежде чем выложить сладкий перец на решетку гриля, разрежьте его вдоль на 4 части, удалите семена и сердцевину, а затем слегка полейте оливковым маслом. Это позволит избежать деформации овоща. Держать его на решетке нужно до тех пор, пока кожица не потемнеет и не начнет трескаться (примерно 5–7 минут). Сладкий перец отлично сочетается с мясом, птицей, рисом и макаронами, а также является ароматным дополнением к пицце и сэндвичам.

Кабачок более капризен, чем сладкий перец. Перед тем как готовить его на гриле, необходимо полностью удалить кожуру. В зависимости от предпочтений можно разрезать кабачок кружочками или полосками. Жарить его нужно примерно 8 минут. Подавать кабачок можно с любым видом мяса, в салате сочетать с козьим сыром и медом, а также со сметаной.

Мы привыкли к «луковым» слезам и непобедимому запаху, но с помощью гриля можно быстро и просто превратить обычный репчатый лук в сладкое и ароматное блюдо. Для начала очистите его, помойте, разрежьте пополам, посолите и полейте оливковым маслом. Готовить лук нужно около 15 минут, при этом он должен расслоиться и приобрести темно-золотистый цвет. С запеченным на гриле луком можно делать салат с тунцом и картофелем, тосты с ржаным хлебом и сыром и многие другие блюда.

Баклажаны стали особенно популярными в последнее время. Готовить этот овощ на гриле довольно просто: нарежьте его кружками шириной несколько сантиметров, посолите, поперчите, обязательно полейте маслом и выкладывайте на решетку гриля. Как только мякоть потемнеет (примерно через 5 минут), блюдо готово. Баклажаны, запеченные на гриле, можно подать как самостоятельное блюдо, с лимонным соком и тмином либо с моцареллой в томатном соке.

Приготовление кукурузы займет больше времени. Сначала хорошо очистите початки и замаринуйте их в растопленном сливочном масле и специях. Затем выложите кукурузу на гриль и обжаривайте в течение 15 минут. Зерна должны стать золотистыми и мягкими. Кукуруза является отличным гарниром к мясу и рыбе, ее можно также подать на стол отдельно.

Сельдерей необходимо очистить от листьев и промариновать в оливковом масле с соевым соусом, после чего посыпать специями и разрезать на несколько частей. Запекать его нужно в течение 20 минут, регулярно переворачивая до образования золотистой корочки.

Сельдерей, приготовленный на гриле, принято подавать с мясным рагу, добавляя в салат из свежих овощей с кедровыми орешками и сыром.

Как видите, существует множество вариантов использования гриля. Выбирайте то, что вам по вкусу, – и на природу!

### ***Шашлык из мяса***

Шашлык можно готовить из свинины, говядины, баранины. В качестве дополнительных продуктов часто используют лук, помидоры, баклажаны и другие овощи.

Продукты для приготовления шашлыка должны быть свежими. Не следует использовать замороженное мясо – в этом случае блюдо получится невкусным. Парное мясо также не подходит, а дичь следует перед употреблением выдержать в прохладном месте в течение 1–2 суток.

Обычно шашлык готовят следующим образом. Мясо режут небольшими кусками, добавляют специи, лук, пряную зелень согласно рецепту и маринуют в течение нескольких часов.

Для маринада можно использовать уксус, лимонный сок, сухое вино, кисломолочные продукты в сочетании с различными специями и пряными травами. При приготовлении шашлыка с использованием спиртных напитков следует помнить о том, что в такой маринад не следует добавлять уксус или лимонный сок.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и готовят над углями в течение 10–15 минут, периодически переворачивая, чтобы продукты равномерно прожаривались. Готовый шашлык должен иметь румяную корочку и при этом оставаться сочным внутри.

### ***Шашлык из баранины*** ***Шашлык из баранины по-кавказски***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1600 г, помидоры – 500 г, сало баранье топленое – 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, соус ткемали – 100 г, барбарис сушеный – 20 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, лук очищают и моют, зелень, помидоры и лимон моют. Мясо баранины нарезают кубиками весом 30–40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4–6 ч.

По истечении указанного срока куски мяса нанизывают на шампуры, смазывают салом и жарят в мангале.

Готовые кусочки шашлыка снимают с шампуров и укладывают на блюдо, затем гарнируют репчатым луком из маринада, дольками помидоров и лимона и украшают перьями зеленого лука.

Отдельно подают к столу соус ткемали, а также сушеный молотый барбарис.

### ***Шашлык по-карски***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, почки бараньи – 2 шт., лук репчатый – 30 г, лук зеленый – 100 г, кетчуп или

соус томатный – 50 г, зелень петрушки – 20 г, уксус – 25 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину (почечную часть) промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно 250 г каждый. Почки также промывают, очищают от пленок, разрезают пополам и удаляют протоки, репчатый лук очищают, моют. Зелень и лимон моют. Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком частью измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2–3 ч. для маринования. Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на шампур, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени. Во время жаренья шампуры необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно.

Готовый шашлык снимают с шампуров и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кружочки лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и оставшейся зеленью петрушки.

Подают с томатным соусом или кетчупом.

### ***Шашлык из баранины с луком и помидорами***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 100 г, уксус – 25 мл, масло сливочное – 25 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют предварительно половину очищенного, вымытого и мелко нарезанного лука, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 ч. ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 мин., периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась, помидоры, зеленый лук и лимон моют.

Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

### ***Шашлык из баранины с чесноком, луком и зеленью***

#### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть) – 2 кг, репчатый лук – 8 шт., чеснок – 1 головка, лимонный сок – 80 мл, базилик – 0,5 пучка, эстрагон – 0,5 пучка, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

### ***Шашлык из баранины с помидорами***

#### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть задней ноги) – 1,5 кг, репчатый лук – 8 шт., помидоры – 6 шт., лимон – 1 шт., курдючное сало – 120 г, ткемали – 30 г, столовый уксус – 20 мл, вода – 200 мл, зелень петрушки – 2 пучка, сушеный барбарис – 20 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук нарежьте кольцами, добавьте уксус и воду и перемешайте.

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

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

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

Подайте с соусом ткемали и измельченной зеленью петрушки.

### ***Шашлык из баранины с цуккини***

#### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть задней ноги) – 2 кг, цуккини – 3 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

### ***Шашлык из баранины с водкой***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 90 г., сало курдючное – 50 г, водка – 20 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*



Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком и половиной вымытой и измельченной зелени. Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 ч. на холоде.

По прошествии указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры попеременно с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8–10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не пожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, вымытыми и нарезанными кусочками и оставшейся петрушкой и кинзой.

### ***Шашлык из баранины с гранатовым соком***

#### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть) – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 500 г, сок гранатовый – 200 г, сахар – 50 г, зелень укропа и кинзы, соус томатный, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Лук очищают и моют. Помидоры и зелень моют. Баранину солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают со 100 г измельченного репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15–20 мин. На приготовленные шампуры нанизывают попеременно маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив измельченной зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

### ***Шашлык из баранины с минеральной водой или томатным соком***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 70 г, вода минеральная (сок томатный) – 40 мл, зира – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мякоть баранины и курдючное сало промывают и нарезают тонкими ломтиками весом 15 г. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и смешивают с мясом.

В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду (или томатный сок) и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, ее кладут в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч. После этого нанизывают замаринованное мясо попеременно с кусочками сала на шампуры.

Шашлык жарят над тлеющими углями, сначала с одной стороны, а затем с другой, до выделения сока и образования румяной корочки. В случае стекания растопленного жира и образования пламени угли необходимо сбрызгивать водой, смешанной с уксусом.

К столу шашлык подают на шампурах, выложив их на тарелочки или лепешки, украсив луком, нарезанным тонкими кружочками. Отдельно можно подать нарезанные свежие овощи, зерна граната или виноградный уксус.

### ***Шашлык из баранины по-румынски***

#### *Ингредиенты*

Баранина (корейка) – 2 кг, баклажаны – 6 шт., оливковое масло – 200 мл, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите и поперчите.

Баклажаны помойте, сделайте надрезы посередине вдоль и оставьте на 25–30 мин. После того как начнет выделяться сок, осторожно выжмите его, а затем посолите и поперчите надрезы.

Кусочки баранины аккуратно поместите в баклажаны и нанижите их на шампуры так, чтобы те соединили края надрезов. Жарьте их над углями, периодически смазывая оливковым маслом.

### ***Шашлык из баранины по-казахски с базиликом***

#### *Ингредиенты*

Баранина (грудинка) – 2 кг, репчатый лук – 7 шт., чеснок – 8 зубчиков, базилик – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Грудинку разрубите вдоль ребер на крупные куски шириной 12–14 см, нанижите на шампуры и слегка обжарьте над углями.

Лук измельчите, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, посолите, поперчите и оставьте на 30 мин.

Мясо на шампурах натрите полученной смесью и жарьте над углями до готовности.

Перед подачей на стол шашлык нарежьте небольшими ломтиками и посыпьте мелкорубленным базиликом.

### ***Шашлык из баранины по-ирански***

#### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть задней ноги) – 2 кг, шпик – 500 г, томатный соус – 150 мл, айран – 1,5 л, уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, лавровый лист – 5–6 шт., измельченный острый перец – 5 г, майоран – 5 г, тимьян – 5 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте раскрошенный лавровый лист, острый перец, тимьян и майоран, посолите, залейте айраном, предварительно смешанным с уксусом, и держите в прохладном месте 12 ч.

После этого мясо вместе с маринадом тушите на слабом огне до полуготовности, шпик нарежьте тонкими длинными ломтиками, заверните в них кусочки баранины, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык посыпьте мелкорубленной зеленью и подайте на стол с томатным соусом, добавив в него значительное количество черного молотого перца.

### ***Шашлык из баранины по-узбекски***

### *Ингредиенты*

Баранина – 2 кг, репчатый лук – 9 шт., курдючное сало – 250 г, мука – 50 г, столовый уксус – 50 мл, зеленый лук – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, анис – 10 г, красный молотый перец – 10 г, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Баранину и курдючное сало нарежьте небольшими кусочками, 5 головок лука – кольцами.

Оставшийся лук нашинкуйте, добавьте анис, поперчите, залейте уксусом и тщательно перемешайте.

Мясо посолите, соедините с луком, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 5 ч.

После этого баранину нанижите на шампуры, чередуя с луком и кусочками сала, посыпьте мукой и жарьте над углями. Готовый шашлык выложите на большое блюдо и посыпьте нарубленным зеленым луком и измельченной зеленью укропа и петрушки.

### ***Шашлык из баранины по-киргизски***

### *Ингредиенты*

Баранина – 2 кг, репчатый лук – 5 шт., чеснок – 5 зубчиков, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, специи для баранины – 10 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Лук и чеснок нашинкуйте, добавьте измельченную зелень и специи, посолите и перемешивайте до образования однородной массы.

Баранину нарежьте длинными тонкими ломтиками, выложите на каждый из них немного полученной начинки, сверните рулетом, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык слегка присолите и поперчите.

### ***Шашлык из баранины по-башкирски***

### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть задней ноги) – 2 кг, репчатый лук – 8 шт., виноградный сок – 300 мл, зелень укропа – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и специи по вкусу.

### *Способ приготовления*

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите и посыпьте специями.

Лук очистите и нарежьте кольцами средней толщины.

Мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая виноградным соком.

Готовый шашлык нарежьте тонкими ломтиками и посыпьте мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

### ***Шашлык по-китайски***

### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 150 г, помидоры – 50 г, яблоки –

50 г, соус соевый – 25 г, крахмал – 15 г, глутамат натрия – 1 г,\*censored\*ес, разведенный водой в соотношении 1: 1 – 25 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мякоть баранины промывают и нарезают ломтиками длиной 3 см и толщиной 0,5–1 см. Репчатый лук очищают, моют и режут тонкими кольцами.

Болгарский перец, яблоки и помидоры моют, нарезают ломтиками, яблоки и помидоры – маленькими кубиками.

Ломтики баранины кладут в емкость, добавляют лук, яблоки и помидоры. В полученную смесь вливают соус, вино, добавляют соль, глутамат натрия и перец. Еще раз все хорошо перемешивают и маринуют в смеси из взбитого яйца и крахмала.

Маринуют 3 ч. Затем нанизывают вперемежку на короткие шампуры ломтики лука, баранины и сладкого перца и жарят 15–20 мин.

### ***Шашлык из баранины по-таджикски***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, зира – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 ч. Затем куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу шашлык кладут на тарелку и посыпают нашинкованным репчатым луком и вымытой и измельченной зеленью петрушки.

### ***Шашлык из баранины по-пакистански***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, йогурт несладкий – 250 г, свекла – 100 г, масло сливочное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 80 г, яйца – 2 шт., имбирь, кориандр, гвоздика по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и специй готовят маринад и заливают им мясо на несколько часов.

Свеклу моют, очищают и нарезают кусочками. Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушить на слабом огне, чтобы испарилась часть жидкости.

После этого добавляют пряности и насаживают поочередно на шампуры куски мяса, чередуя их с ломтиками свеклы и лука. Растапливают остатки сливочного масла, поливают им мясо и жарят на шампурах до готовности.

Шашлык можно посыпать порошком карри. К столу блюдо подают с отварным рассыпчатым рисом, зеленью и овощным салатом.

### ***Шашлык из баранины по-аравийски***

### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, лук репчатый мелкий – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец красный острый – 3 шт. (или перец красный молотый – 3 г), соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают и моют. Лимон моют.

Кусочки баранины, колечки перца и целые луковички нанизывают попеременно на шампуры, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо посыпают молотым красным.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и подают к столу.

### ***Шашлык из баранины по-адыгейски***

### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, мясной бульон – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Баранину промывают и нарезают кусочками весом по 40–60 г. Каждый кусок отбивают. Затем нанизывают мясо на шампур и жарят над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать шампур и поливать мясо слабым рассолом, смешанным с очищенным, вымытым и измельченным чесноком и перцем.

После этого мясо перекладывают в кастрюлю, вливают немного бульона и тушат до полной готовности. На гарнир можно подать рис.

### ***Шашлык из баранины по-татарски***

### *Ингредиенты*

Баранина – 2000 г, шпик или ветчина копченая – 500 г, лук репчатый – 300 г, масло оливковое – 50 мл, лист лавровый – 2 шт., орех мускатный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Лук очищают и моют. Баранину (мякоть задней ноги) промывают, нарезают кусочками по 30–40 г. Выдерживают мясо в течение 3–4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, тертого мускатного ореха, измельченного лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука.

Подготовленные кусочки мяса нанизывают на шампуры, попеременно с нарезанным шпиком или жирной ветчиной. Жарят мясо в мангале над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу горячим. На гарнир можно подать отварной рис.

### ***Шашлык из баранины по-туркменски***

### *Ингредиенты*

Баранина – 250 г, лук репчатый – 2 шт., винный уксус – 30 мл, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Мясо промывают, нарезают кусочками, смешивают с очищенным, вымытым и мелко

нашинкованным репчатым луком, добавляют соль и перец, заливают уксусом и ставят на 2–3 ч в прохладное место.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Этот шашлык рекомендуется подавать с любым овощным салатом.

### ***Шашлык по-алжирски***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 300 г, говядина – 200 г, соус томатный острый – 50 г, тмин – 3 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, кишки бараньи, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают и мелко рубят ножом. Смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки, очищенным, вымытым чесноком, растертым с солью, тмином, красным и черным перцем.

Полученным фаршем плотно наполняют предварительно промытые кишки, перекручивают их через каждые 10 см и разрезают на части.

Колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу горячими с острым томатным соусом.

### ***Чоп-кебаб. Первый способ***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 2000 г, кабачки свежие – 1000 г, яйца – 4 шт., масло топленое – 150 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину (мякоть задней ноги) промывают и нарезают кусочками. Кабачки моют, очищают от кожуры, нарезают кружочками и солят. Мясо и кабачки попеременно нанизывают на шампуры, после чего жарят в масле на сковороде до полуготовности.

После того как мясо и кабачки остынут, посыпают их перцем, смачивают во взбитых яйцах и вновь поджаривают.

К столу блюдо подают горячим. При желании на гарнир можно подать жареный картофель.

### ***Чоп-кебаб. Второй способ***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, перец болгарский – 200 г, масло сливочное – 150 г, молоко кислое – 100 г, яйцо – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Молодую баранину (задняя нога) промывают, нарезают кусочками и кладут в глиняную емкость или сковороду. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, вымытый и измельченный болгарский перец, сливочное масло, все перемешивают и запекают в духовом шкафу. Затем солят, посыпают молотым перцем, вливают немного воды и тушат мясо до полуготовности в духовке.

Затем мясо нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык заливают кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и солью, и запекают в духовке до образования аппетитной румяной корочки.

### ***Кебаб. Первый способ***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, вода – 100 мл, жир – 100 г, мука пшеничная – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук очищают и моют, помидоры, перец и зелень моют. Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полуготовности.

Затем снимают шашлык с шампуров в кастрюлю, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук и острый стручковый перец, перец красный молотый, жир и соль.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в кастрюлю с толстым дном, вливают горячую воду, плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне в течение 2,5 ч., яйца взбивают с кислым молоком, добавляют муку, мелко нарезанную зелень петрушки и уксус. Этой смесью заливают кебаб и тушат еще 8—10 мин.

### ***Кебаб. Второй способ***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, молоко – 500 г, корица молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, солят, посыпают перцем и выдерживают в прохладном месте в течение 1–2 ч. После этого вливают в кастрюлю молоко и доводят его до кипения. Кладут в молоко кусочки мяса и варят его 5 мин.

Затем мясо вынимают шумовкой, нанизывают на шампуры и поджаривают над раскаленными углями, периодически поливая молоком.

К столу кебаб подают, посыпав корицей.

### ***Кебаб. Третий способ***

#### *Ингредиенты*

Баранина молодая – 2500 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый, перья чеснока, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, пряности, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Молодую баранину рубят на кусочки с косточками и хрящами и маринуют в течение 3 ч. с очищенным, вымытым и нарезанным колечками луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо нанизывают на шампуры, стряхнув соль, пряности и лук, и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

К столу подают с пряной зеленью.

Для этого все перечисленные травы раскладывают небольшими пучками так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени и по два стебля лука.

### ***Кебаб по-узбекски***

#### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть) – 900 г, баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 400 г, сало баранье – 50 г, масло растительное – 30 г, семена аниса – 5 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранью корейку промывают, нарезают на 4 куса, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на сковороде в растительном масле с двух сторон до полной готовности (на сильном огне – 10–15 мин.).

Мякоть баранины нарезают пополам. Из одной части готовят люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают фарш и выбивают его деревянной лопаточкой. Затем формируют 4 котлеты, нанизывают их на шампур и жарят над раскаленными углями.

Шашлык готовят следующим образом.

Оставшуюся мякоть баранины нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают лимонным соком, посыпают семенами аниса и выдерживают в прохладном месте 1 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, выложив на тарелку отбивную, люля и шампур с шашлыком.

### ***Кебаб с красным вином и томатным соусом***

#### *Ингредиенты*

Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, вино красное – 50 мл, соус томатный – 30 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, солью и перцем. Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченный лавровый лист и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

### ***Кебаб из баранины с черносливом и миндалем***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чернослив – 50 г, миндаль очищенный – 40 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный лук и лимонный сок. Выдерживают в прохладном месте 1,5–2 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над



раскаленными углями.

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют вымытый и нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и жарят еще 1–2 мин.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, рядом кладут горкой луково-миндальную смесь и подают к столу.

### ***Кебаб с помидорами и белым вином***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, помидоры – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, тмин – 3 г, чабер – 2 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают тмином, чабером, солью и красным перцем, заливают сухим вином и выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом и переворачивая, помидоры моют, нарезают дольками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый кебаб и помидоры снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают лимонным соком и украшают мелко нарубленным зеленым луком.

### ***Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 600 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, хлеб пшеничный без корки – 1 ломтик, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г, паприка – 5 г, корица молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

#### *Для кунжутной заправки*

Паста кунжутная – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 20 г, сок лимонный – 15 мл, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Нарезают его небольшими кусочками, добавляют очищенные и мелко нарезанные лук и чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, размоченный хлеб и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешивают, добавляют масло, делят полученную массу на 12 частей и формируют колбаски. Нанизывают их на шампуры и помещают в холодильник на 1 ч. Запекают кюфта-кебаб над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Для приготовления кунжутной заправки смешивают кунжутную пасту с лимонным соком, очищенным и измельченным чесноком, солью, водой, сметаной и вымытой и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы, помидоры моют, нарезают на половинки, нанизывают на шампуры и жарят.

К столу кюфта-кебаб подают с кунжутной заправкой и помидорами.

### ***Тикя-кебаб***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 40 г, зелень петрушки – 10 г, барбарис сушеный – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Реберную часть корейки молодого барашка промывают и рубят на 5–6 кусков вместе с реберными косточками, затем солят, посыпают перцем и нанизывают на шампуры.

При нанизывании необходимо следить за тем, чтобы ребра были обращены в одну сторону. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами, зеленый лук и петрушку моют и измельчают.

При подаче к столу шашлык посыпают кольцами репчатого лука, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают сушеный молотый барбарис и перец.

### ***Люля-кебаб с луком и салом***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3 %-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают и нарезают, лук очищают и моют.

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделяют массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, поливают уксусом.

### ***Люля-кебаб с мятой***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 80 г, базилик сушеный – 3 г, порошок мяты – 1 г, кресс-салат – 1 пучок, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления* Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Зелень моют. Баранину, курдючное сало и очищенный и вымытый репчатый лук пропускают через мясорубку. Фарш хорошо перемешивают, добавляют порошок мяты, базилик, перец, соль, еще раз пропускают через мясорубку и ставят на холод на 30 мин. Затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизывают фарш в виде колбасок длиной по 10–15 см на шампуры, по обе стороны от люля надевают кусочки курдючного сала и жарят над углями мангала.

К столу люля-кебаб подают с зеленым луком и кресс-салатом.

### ***Люля-кебаб с зеленью***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, жир бараний – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать жирную баранину. Промытое мясо и предварительно очищенный и вымытый репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную массу добавляют уксус, соль, перец, тщательно перемешивают, помещают в холодное место и выдерживают в течение 1–2 ч. После этого облепляют полученным фаршем шампуры или формуют колбаски весом по 30–40 г.

Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле или в толстодонной сковороде на бараньем жире.

### ***Кийма кабоб***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, говядина – 500 г, огурцы – 150 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 200 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым репчатым луком. В фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают и формуют небольшие колбаски.

Муку смешивают с красным и черным молотым перцем, панируют в этой смеси колбаски и нанизывают их на шампуры. Жарят кабоб над раскаленными углями до готовности. Огурцы и помидоры моют и режут дольками.

К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.

### ***Шашлык из баранины в кефире***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, кефир – 400 мл, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 100 г, зира, кориандр – по 10 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину (мякоть) промывают, нарезают кусочками по 15–20 г и заливают кефиром.

Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч., затем сливают жидкость и посыпают мясо солью, зирой и кориандром.

Лук очищают, нарезают кольцами, сало нарезают на несколько одинаковых по величине кубиков.

Подготовленное мясо нанизывают вперемежку с кубиками сала и кольцами лука на шампуры и жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а потом с другой до выделения сока и образования румяной корочки.

### ***Рубленый шашлык***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, лук репчатый (или зеленый) – 40 г, сало курдючное – 30 г, уксус винный – 15 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, очищают от пленок и измельчают, курдючное сало нарезают кусочками. Затем мясо, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 ч. в холодильник на нижнюю полку.

После этого из фарша формируют колбаски, которые нанизывают на шампуры и жарят над углями. Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью.

### ***Шашлык из баранины с бульоном***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 500 г, бульон мясной – 500 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Чеснок очищают, моют и измельчают. Мякоть баранины моют и нарезают кусками по 40–60 г, отбивают, нанизывают на шампуры и жарят до румяной корочки, поворачивая шампуры и поливая мясо слабым рассолом с добавлением чеснока и перца.

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.

### ***Мцвади в баклажанах***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1500 г, баклажаны – 1000 г, масло растительное – 100 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину (корейку или заднюю часть) промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего баклажаны нанизывают на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажанов и все куски баранины.

Жарят баклажаны над углями, вращая шампуры так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазывать растительным маслом.

### ***Шашлык из баранины с помидорами, луком и фисташками***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 50 г, фисташки – 50 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Кусочки мяса посыпают солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности., помидоры моют, обдают крутым кипятком, снимают кожицу, удаляют семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, рубленые фисташки, соль и красный молотый перец. Все продукты перемешивают и дают салату настояться в течение 10–15 мин.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу вместе с салатом.

### ***Шашлык из баранины в лимонном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом по 30–40 г и слегка отбивают. Лимон моют и выжимают из него сок.

Кусочки баранины складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 ч.

Затем нанизывают кусочки баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом.

### ***Козон дулма***

#### *Ингредиенты*

Баранина (или говядина) – 500 г, сало-сырец – 200 г, лук репчатый – 150 г, яйца – 2 шт., зира – 10 г, соль и специи по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) очищают от пленок и сухожилий, промывают, измельчают в мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжьим или бараньим) и очищенным и вымытым репчатым луком. Все перемешивают и добавляют яйца, соль, зиру и специи.

Фарш хорошо перемешивают и формируют из него шарики (из расчета 6 шт. на порцию), после чего нанизывают их на шампуры и жарят 8–10 мин.

На гарнир к шашлыку можно подать свежие помидоры, огурцы и маринованный лук.

### ***Хазани хоровац***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, сок гранатовый – 100 мл, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранину промывают, нарезают кусочками, укладывают в кастрюлю с топленным маслом, посыпают солью и перцем, после чего жарят до полуготовности. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, жарят еще 5 мин., а затем вливают гранатовый сок и перемешивают. После этого мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

### ***Шашлык из бараньих ребрышек***

#### *Ингредиенты*

Баранина (ребрышки) – 1000 г, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

### *Способ приготовления*

Лимон моют и выжимают из него сок. Баранину рубят на порционные куски вместе с ребрышками и промывают.

Пряную зелень моют, измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем.

Кусочки баранины смазывают полученной смесью с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2–3 ч. в прохладном месте.

Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

### ***Шашлык из бараньих ребрышек в пряном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Ребрышки бараньи – 1000 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, кориандр – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 2 зубчика, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Ребрышки рубят на небольшие кусочки, промывают и укладывают в эмалированную емкость, растительное масло, уксус, вымытую и измельченную зелень петрушки, очищенный, вымытый и измельченный чеснок, соль и специи смешивают в блендере, заливают полученным маринадом баранину, помещают ее в холодильник на 24 ч.

По прошествии суток мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

### ***Шашлык из бараньих ребрышек с соевым соусом***

#### *Ингредиенты*

Ребрышки бараньи – 1000 г, соус соевый – 100 мл, имбирь маринованный – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика.

#### *Способ приготовления*

Бараньи ребрышки промывают и рубят на порционные куски. Укладывают их в эмалированную кастрюлю и заливают смесью из соевого соуса, растительного масла, измельченного имбиря и очищенного, вымытого и измельченного чеснока.

Кастрюлю накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 8—12 ч.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

### ***Шашлык из баранины с арахисом под соусом чили***

#### *Ингредиенты*

Баранина (филе) – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соевый соевый – 60 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал оелек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахар – 20 г, чеснок – 3 зубчика, кориандр молотый – 6 г, имбирь тертый – 5 г, куркума молотая – 2 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

С мяса удаляют лишний жир и сухожилия, затем промывают, нарезают полосками, нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало 3/4 их длины. Укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

Смешивают часть чеснока (предварительно очищенного, вымытого и измельченного), перец, соль, часть соевого соуса, сахар, лимонное сорго и часть куркумы. Смазывают маринадом нанизанное на шампуры мясо и оставляют его мариноваться в течение 1 ч. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени по 2–3 мин. с каждой стороны.

Для приготовления соуса чили арахис измельчают в кухонном комбайне. Лук и оставшийся чеснок очищают и моют. Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и чеснок, после чего пассеруют на среднем огне в течение 3–4 мин. до прозрачности. Добавляют самбал оелек, сахар, оставшийся сладкий соевый соус, имбирь и кориандр. Все перемешивают и тушат в течение 2 мин. Затем добавляют кокосовый крем, оставшуюся куркуму и измельченный арахис. Убавляют огонь и продолжают тушить смесь до загустения.

Шашлык подают к столу горячим, с охлажденным соусом, который предварительно солят и посыпают перцем.

### ***Шашлык из баранины с кислым молоком и миндалем***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 2000 г, молоко кислое – 300 мл, миндаль измельченный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лимон моют и выжимают из него сок. Мякоть баранины (задняя нога) промывают и нарезают кусочками весом 30–40 г, укладывают в эмалированную емкость, поливают соком лимона, посыпают солью, перцем и выдерживают в маринаде в течение 2 ч.

По прошествии указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают измельченным миндалем и заливают хорошо взбитым кислым молоком. К столу подают, не снимая с шампуров.

### **Шашлык из телятины**

#### ***Шашлык из телятины, маринованной в айране***

#### *Ингредиенты*

Телятина – 2 кг, репчатый лук – 7 шт., айран – 1 л, приправы для мяса – 5 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Телятину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук – кольцами.

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

#### ***Шашлык из телятины с салом***

### *Ингредиенты*

Телятина – 1,5 кг, сало – 300 г, чеснок – 6 зубчиков, лимонный сок – 50 мл, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Телятину нарежьте порционными кусочками (45–50 г), хорошо отбейте, натрите солью, черным перцем и толченым чесноком, сбрызните свежесотжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 9 ч., сало нарежьте полосками небольшой толщины, заверните в них подготовленные кусочки мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая лимонным соком. Готовый шашлык подайте на стол, не снимая с шампуров.

### ***Шашлык из телятины с салом и языком***

### *Ингредиенты*

Телятина – 1,5 кг, отварной говяжий язык – 400 г, сало – 400 г, репчатый лук – 3 шт., лимонный сок – 100 мл, белое сухое вино – 100 мл, зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Телятину нарежьте брусочками среднего размера. Лук крупно нарубите. Зелень петрушки и укропа нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините, залейте вином и лимонным соком, посолите, поперчите, хорошо перемешайте и оставьте в прохладном месте на 4–5 ч., сало и говяжий язык нарежьте полосками, оберните в них куски мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями примерно 30 мин., после чего подайте на стол, не снимая с шампуров.

### ***Шашлык из телятины с картофелем и луком***

### *Ингредиенты*

Телятина – 1,5 кг, картофель – 5 шт., репчатый лук – 3 шт., копченое сало – 180 г, яблочный уксус – 30 мл, красное сухое вино – 50 мл, черный и красный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Нарежьте телятину порционными кусочками, хорошо отбейте, натрите солью, красным и черным перцем, выложите в эмалированную емкость, сбрызните яблочным уксусом и держите в прохладном месте 10 ч., копченое сало нарежьте небольшими квадратиками, лук – кольцами, картофель – кружками средней толщины.

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

### ***Шашлык из телятины с аджикой***

### *Ингредиенты*

Телятина – 1,5 кг, помидоры – 8 шт., оливковое масло – 50 мл, аджика – 50 г, измельченная зелень петрушки – 50 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

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

Готовое мясо нарежьте порционными кусками поперек волокон немного наискосок, выложите на блюдо, посолите, поперчите и смажьте аджикой. Отдельно подайте зелень и слегка



запеченные над углями помидоры, сняв с них кожицу.

### ***Шашлык из телятины с баклажанами***

#### *Ингредиенты*

Телятина – 2 кг, баклажаны – 4 шт., репчатый лук – 4 шт., оливковое масло – 100 мл, красный молотый перец – 10 г, зелень укропа – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

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

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

### ***Шашлык из телятины под имбирным маринадом***

#### *Ингредиенты*

Телятина – 1,5 кг, чеснок – 6 зубчиков, томатный соус – 50 г, соус чили – 50 г, аджика – 50 г, кунжутное масло – 20 мл, тертый корень имбиря – 30 г, базилик – 0,5 пучка, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

### ***Шашлык из телятины под острым маринадом***

#### *Ингредиенты*

Телятина – 1,5 кг, молодой картофель – 1 кг, лимон – 1 шт., острый перец – 2 стручка, лимонный сок – 50 мл, томатный соус – 150 мл, красное сухое вино – 150 мл, оливковое масло – 50 мл, сахар – 20 г, кориандр – 5 г, гвоздика – 7 звездочек, красный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

Телятину нарежьте порционными кусками, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 6 ч., картофель очистите, разрежьте пополам, сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите и оставьте на 3 ч.

Нанижите мясо и картофель на шампуры и доведите до готовности на углях, периодически сбрызгивая свежесотжатым лимонным соком, лимон нарежьте небольшими кусочками, слегка

обжарьте над углями и подайте к шашлыку.

### ***Шашлык из телятины с грибами***

#### *Ингредиенты*

Телятина вареная – 500 г, вымя вареное – 300 г, шампиньоны маринованные – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Телятину и вымя нарезают небольшими кубиками, солят, перчат и нанизывают на шампуры вперемежку с маринованными шампиньонами.

Жарят шашлык над раскаленными углями, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из телятины «Пряный»***

#### *Ингредиенты*

Телятина – 1000 г, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, лимон – 1 шт., базилик, розмарин, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец чили по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Помидоры моют. Лимон моют, снимают с него острым ножом цедру и выжимают сок. Чеснок очищают и моют. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, вымытой и измельченной пряной зеленью (несколько веточек уставляют для украшения), солью и перцем. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5–6 ч.

По прошествии указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

### ***Телятина «Индеец Джо»***

#### *Ингредиенты*

Телятина – 500 г, лук репчатый – 100 г, патока – 60 г, соус соевый – 20 мл, лук зеленый – 2–3 пера, кетчуп острый, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления* Телятину промывают, нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, патоку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 2–3 ч.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык поливают кетчупом, украшают вымытыми перьями зеленого лука и подают к столу.

### ***Шашлык из телятины пряно-сладкий***

#### *Ингредиенты*

Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2–3 шт., соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную миску. Изюм и перец моют. В кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм и измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают в течение 3–4 ч., рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины нанизывают на шампуры и жарят над углями.

Оставшийся маринад выливают в сотейник и подогревают на небольшом огне до загустения.

Готовый шашлык поливают полученным соусом и гарнируют отварным рисом.

## **Шашлык из говядины** ***Шашлык из говядины с томатной пастой***

### *Ингредиенты*

Говядина – 2 кг, репчатый лук – 6 шт., томатная паста – 80 г, лимонный сок – 50 мл, белое сухое вино – 50 мл, столовый уксус – 30 мл, лавровый лист – 5 шт., душистый перец горошком – 2 чайные ложки, красный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

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

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

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

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

## ***Шашлык из говядины с персиками и оливками***

### *Ингредиенты*

Говядина – 1,5 кг, персики – 5 шт., чеснок – 2 головки, оливки без косточек – 60 г, шашлычный соус – 200 г, виноградный сок – 50 мл, оливковое масло – 40 мл, зелень укропа и петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Персики помойте, разрежьте пополам, удалите косточки и нарежьте мякоть небольшими кубиками, чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с виноградным соком, шашлычным соусом и тщательно перемешайте. Говядину нарежьте порционными кусками, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, сверху положите небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 4 ч.

Подготовленное мясо, персики и оливки нанижите на шампуры в произвольном порядке, сбрызните оливковым маслом и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол слегка посолите и посыпьте мелко нарубленной зеленью.

### ***Шашлык из говядины с яблоками под коньячным маринадом***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 1,5 кг, сладкий перец – 5 шт., репчатый лук – 4 шт., помидоры – 4 шт., яблоки – 2 шт., яйца – 2 шт., коньяк – 100 мл, соевый соус – 50 мл, крахмал – 30 г, бульонный кубик – 1 шт., черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

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

После этого выложите шашлык на тарелку и украсьте кружочками яблок.

### ***Шашлык из говядины под гранатовым соком***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 1,5 кг, репчатый лук – 6 шт., гранатовый сок – 400 мл, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

### ***Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом***

#### *Ингредиенты*

Говядина (с косточкой) – 1,5 кг, растительное масло – 50 мл, виноградный сок – 200 мл, коньяк – 50 мл, красный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

### ***Шашлык из говядины и свинины***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 600 г, свинина – 600 г, копченое сало – 200 г, репчатый лук – 5 шт., черный

молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо нарежьте порционными кусочками, хорошо отбейте и натрите солью и черным перцем, сало нарежьте ломтиками, лук – кольцами.

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

#### ***Шашлык из говядины с помидорами и луком***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 0,5 пучка, масло сливочное – 10 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, зелень петрушки и кинзы, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Помидоры моют и режут кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу на шампурах, украсив зеленью.

#### ***Шашлык из говядины с арахисовым соусом***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 800 г, сок ананасовый – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 50 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 зубчика, имбирь натертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы, нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками.

Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около 3/4 длины шампура. После этого кладут шампуры в мелкую неметаллическую емкость. Чеснок очищают, моют и измельчают.

Смешивают соевый соус, растительное масло, чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая шампуры время от времени.

Шашлык жарят над раскаленными углями в течение 8—10 мин.

Для приготовления соуса ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят соус при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Шашлык подают к столу на шампурах с арахисовым соусом.

### ***Мцвади из говядины***

#### *Ингредиенты*

Говядина (вырезка) – 1500 г, помидоры – 500 г, масло растительное – 50 мл, лук зеленый, кинза и базилик – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Говядину вырезку очищают от пленок, промывают и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел. Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампури жарят предварительно вымытые помидоры, зеленый лук, зелень кинзы и базилика моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают поперек волокон под небольшим углом, ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на вертеле помидорами.

### ***Шашлык из говядины с рисом***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 1600 г, шпик – 500 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, сок мясной – 50 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Говядину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Шпик нарезают тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм размером примерно 50 Г— 50 мм.

Лук очищают, моют и режут кольцами.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с половиной растопленного свиного сала. Затем приготовленное мясо нанизывают на шампуры попеременно с оставшимся шпиком так, чтобы с обоих концов на шампурах были ломтики мяса. В оставшемся жире обжаривают кольца лука, рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным соком. На рис выкладывают готовый шашлык, а на него – кольца репчатого лука.

### ***Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде***

#### *Ингредиенты*

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

Апельсин моют и режут кружочками.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

### ***Шашлык из рубленой говядины***

#### *Ингредиенты*

Говяжья вырезка – 650 г, шпик – 120 г, ржаной хлеб – 450 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, рубят на небольшие кусочки, отбивают, солят и перчат. Шпик и хлеб нарезают. Подготовленные продукты нанизывают на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На обоих концах шампура должен быть хлеб. После этого обжаривают шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры.

### ***Шашлык из говядины с вишневым соком***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 1000 г, сок вишневый – 200 мл, лук репчатый – 150 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, заливают все вишневым соком и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

По прошествии указанного времени мясо вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

### ***Шашлык «Ирландия»***

#### *Ингредиенты*

Вырезка говяжья – 800 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, мята перечная – 2 пучка, листочки клевера, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю.

Мяту моют, измельчают в блендере, смешивают с растительным маслом, лимонным соком, солью и перцем. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают 5–6 ч.

По прошествии указанного времени кусочки говядины вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми листиками клевера.

### ***Шашлык «Карадаг»***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают продолговатыми кусочками и слегка отбивают. Затем укладывают говядину в эмалированную емкость, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук и очищенный, вымытый и измельченный чеснок, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

### ***Шашлык «Новогодний»***

#### *Ингредиенты*

Вырезка говяжья – 1000 г, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, сметана – 150 г, лук репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 2 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенные, вымытые и измельченные репчатый лук, коренья, вымытую и измельченную зелень, белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Говяжий язык промывают, язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают язык тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сметану смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Шашлык на шампурах укладывают на блюдо и подают к столу со сметанным соусом.

### ***Шашлык из говядины с редькой***

#### *Ингредиенты*

Вырезка говяжья – 1000 г, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3–4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют очищенный, вымытый и измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3–4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее очищают, моют и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом, солью и посыпают частью вымытой и измельченной зелени петрушки.

Маринованное мясо насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.



На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут шампуры с шашлыком, украшают оставшейся вымытой зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из говядины с хлебом***

#### *Ингредиенты*

Говядина – 500 г, шпик копченый – 100 г, хлеб ржаной – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезают шпик и хлеб. Лук очищают, моют и нарезают на 4 части.

На шампуры нанизывают вперемежку хлеб, мясо, шпик и лук.

Шашлык солят, посыпают перцем, густо обмазывают томатной пастой, поливают растительным маслом и жарят на раскаленных углях до готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа.

### **Шашлык из свинины**

#### ***Шашлык из свинины с луком по-быстрому***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1,5 кг, репчатый лук – 6 шт., кинза – 0,5 пучка, соль и специи по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

#### ***Шашлык из свинины с майонезом и пивом***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1,5 кг, репчатый лук – 7 шт., томатный соус – 200 г, майонез – 200 г, светлое пиво – 500 мл, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

Мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

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

#### ***Шашлык из свинины с минеральной водой***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 2 кг, репчатый лук – 5 шт., минеральная вода – 500 мл, оливковое масло – 50 мл, соль и специи для свинины по вкусу.

### *Способ приготовления*

Свинину нарежьте порционными кусочками, лук – крупными кольцами.

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

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

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

### ***Шашлык из свинины с белым вином***

#### *Ингредиенты*

Свинина с салом по краю – 2 кг, репчатый лук – 7 шт., лимоны – 2 шт., белое сухое вино – 500 мл, столовый уксус – 100 мл, сахар, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

Лук нарежьте кольцами средней толщины, а лимон – дольками.

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

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

### ***Шашлык из свинины с белым вином и сельдереем***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1,5 кг, белое сухое вино – 500 мл, зелень сельдерея – 2 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками, зелень сельдерея измельчите в блендере, добавьте вино, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

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

### ***Шашлык из свинины с ромом***

#### *Ингредиенты*

Свинина (вырезка) – 1,5 кг, репчатый лук – 5 шт., ром – 150 мл, вода – 200 мл, майонез – 150 г, соль и специи по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

Затем добавьте майонез, перемешайте и держите свинину в прохладном месте еще 1 ч.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями.

### ***Шашлык из свинины с яблочным соком***

#### *Ингредиенты*

Свинина (шейка или лопатка) – 2 кг, помидоры – 10 шт., репчатый лук – 6 шт., яблочный сок – 300 мл, гвоздика – 3 звездочки, базилик – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Свинину промойте и нарежьте порционными кусками, натерев каждый небольшим количеством соли, зелень мелко нарубите, добавьте нашинкованный лук, гвоздику, поперчите, залейте яблочным соком и тщательно перемешайте.

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

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

### ***Шашлык из свинины по-корейски***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1,5 кг, огурцы – 3 шт., коричневый сахар – 100 г, вишневый сок – 100 мл, соевый соус – 100 мл, устричный соус – 100 мл, оливковое масло – 50 мл, морская соль – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Свинину хорошо промойте и нарежьте крупными кусками, сахар растворите в 5 столовых ложках теплой воды, добавьте вишневый сок, соевый и устричный соусы, оливковое масло, всыпьте морскую соль и хорошо все перемешайте. Полученным маринадом залейте мясо и держите в прохладном месте 12 ч.

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

### ***Шашлык из свинины со специями***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1,5 кг, лимон – 1 шт., растительное масло – 80 мл, измельченный базилик – 20 г, тертый корень имбиря – 15 г, молотый мускатный орех – 7 г, кориандр – 5 г, молотая корица – 5 г, молотый тмин – 4 г, лавровый лист – 3 шт., красный молотый перец – 4 г, черный молотый перец – 4 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

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

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

После этого мясо нанижите на шампуры и зажарьте над углями. Готовый шашлык перед

подачей на стол украсьте ломтиками лимона.

### ***Шашлык из свинины с помидорами***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, базилик сушеный – 10 г, эстрагон сушеный – 5 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками.

Затем добавляют базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а также очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и чеснок, вымытые и нарезанные дольками помидоры. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4–5 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью из уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

### ***Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом***

#### *Ингредиенты*

Филе свиное – 1000 г, ананас консервированный кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус винный белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец болгарский красный и зеленый – по 1 шт.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают кубиками размером 2,5 см, а перец – квадратиками 2 Г—2 см.

Ананасовый сироп сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый сироп и апельсиновый сок, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо. Жарят шашлык в течение 15 мин. над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Растирают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в соусник и охлаждают.

### ***Шашлык «Солнечный день»***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, абрикосы – 250 г, рис – 200 г, соки апельсиновый и ананасовый – по 100 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, шафран – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный молотый по вкусу.

*Способ приготовления* Свинину промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в кастрюлю.

Апельсиновый и ананасовый соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль и перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в

прохладном месте 3–4 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом, рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Абрикосы моют, нарезают пополам, удаляют косточки.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают кусочки шашлыка, украшают половинками абрикосов, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

### ***Шашлык из свинины с кефиром***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, кефир – 500 мл, лимон – 1 шт., базилик – 1 пучок, перец душистый горошком – 5 шт., соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, вымытый и измельченный базилик и вливают кефир. Маринуют в течение 3–4 ч., затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, лимон моют и режут кружочками.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.

### ***Шашлык из свинины с мадерой***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 500 г, мадера – 100 мл, масло растительное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень сельдерея – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют мадеру, соль и перец.

Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5–6 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, лимон и сельдерей моют.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.

### ***Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе***

#### *Ингредиенты*

Мясо кабана (или свинина) – 1000 г, рис – 150 г, желе из красной смородины – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, лист лавровый – 2–3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, кладут в эмалированную емкость, добавляют лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3–4 ч., рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.

### ***Свинина по-русски***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, капуста квашеная – 300 г, брусника моченая – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Свинину промывают, нарезают на 3–4 крупных продолговатых куска и маринуют в смеси из уксуса, соли, перца, очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука и измельченного лаврового листа в течение 2–3 ч.

Затем нанизывают куски на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык снимают с шампуров, нарезают толстыми кусками поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.

### ***Шашлык из свинины с сухофруктами***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 500 г, рис – 150 г, чернослив без косточек – 100 г, курага – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч.

Чернослив и курагу моют, кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают кипятком так, чтобы он слегка покрыл сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30–40 мин., затем сливают воду, рис перебирают, промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры, попеременно с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят над раскаленными углями.

Подают к столу с гарниром из отварного риса.

### ***Шашлык из свинины со сливовым вином***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, вино сливовое японское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 мл, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

#### *Способ приготовления*

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и

ставят в холодильник на 4–6 ч. По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

### ***Шашлык из свинины с сыром***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Свинину промывают, нарезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью из растительного масла, уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык периодически переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

### ***Шашлык из свинины с луком и паприкой***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 50 мл, паприка молотая – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Кладут в неглубокую эмалированную емкость, посыпают очищенным, мытым и измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, солят. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2–3 ч.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

### ***Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, грибы белые сухие – 150 г, лук репчатый – 200 г, сало свиное – 100 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сало режут кубиками. Помидоры моют и режут кружочками, лимон моют и выжимают из него сок. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и

сбрызгивают лимонным соком. Затем кусочки свинины нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают кружочками помидоров и подают к столу.

### ***Шашлык из свинины с апельсинами***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 500 г, лук-порей – 100 г, паприка молотая – 10 г, карри – 5 г, лимон – 1 шт., апельсин – 1 шт., цветки настурции (для украшения) – 3 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный сок и смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

Маринованные кусочки свинины насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытым и тонко нарезанным луком-пореем и вымытыми цветками настурции.

### ***Шашлык из свинины с мочеными яблоками***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, яблоки моченые – 200 г, соус томатный – 100 г, зелень базилика – 4 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Моченые яблоки нарезают на 4 части и удаляют сердцевину. Лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и солят.

Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, и жарят над раскаленными углями до готовности. Базилик моют.

Шампуры с шашлыком выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

### ***Шашлык из свинины в красном вине***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, вино красное сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук очищают, моют и режут кольцами. Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины и кладут в эмалированную емкость вперемежку с



нарезанным кольцами репчатым луком. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину красным вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Закрывают емкость крышкой и оставляют на 3–4 ч. в прохладном месте для маринования.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом. Зелень моют.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа и украсив листиками базилика.

### ***Шашлык из молочного поросенка***

#### *Ингредиенты*

Поросенок молочный – 1 шт., вино белое сухое – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тушку молочного поросенка рубят на порционные куски, промывают, складывают в эмалированную емкость, посыпают солью и перцем, заливают белым вином и маринуют 30–45 мин.

Затем куски поросенка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом, лимон моют и режут дольками, петрушку моют.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и веточками петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из свинины с клюквенным соусом***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 1000 г, клюква – 200 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 20 г, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г и кладут в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, уксус, лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Клюкву моют, припускают в небольшом количестве воды, протирают через сито, добавляют сахар и перемешивают.

Готовый шашлык поливают клюквенным соусом и подают к столу.

### ***Каварма-кебаб из свинины***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 2500 г, жир свиной – 200 г, лук зеленый – 150 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, вода – 150 мл, вино белое сухое – 200 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Нежирную свинину промывают, нарезают тонкими ломтиками, жарят над раскаленными углями и затем выкладывают на тарелку. На растопленном свином жире жарят очищенный, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, солят, добавляют молотый перец, вливают воду, вино, вновь выкладывают на сковороду мясо и все тушат до тех пор, пока не выпарится вся

жидкость.

К столу кебаб подают с луковым соусом, вымытой зеленью петрушки, добавив немного острого перца. На гарнир можно приготовить жареный картофель или отварной рис.

### ***Шашлык по-гуцульски***

#### *Ингредиенты*

Свинина – 2000 г, картофель – 1000 г, вино белое сухое – 100 мл, лук репчатый – 500 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают кусочками весом по 30–40 г. Картофель очищают, моют и нарезают кружочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры попеременно с картофелем и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают.

Завернутые таким образом шашлыки оборачивают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо в разогретые угли. Спустя 50–60 мин. шашлык можно будет подавать к столу.

### ***Шашлык охотничий из мяса кабана с кедровыми орехами***

#### *Ингредиенты*

Мясо кабана – 1000 г, орехи кедровые очищенные – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо кабана промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, добавляют растертые кедровые орехи (150 г), уксус, соль и перец. Все перемешивают и оставляют на 3–4 ч. в прохладном месте.

Затем кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, посыпают целыми кедровыми орехами и подают к столу.

### **Шашлык из субпродуктов**

#### ***Шашлык из говяжьей печени со свиным салом***

#### *Ингредиенты*

Говяжья печень – 1 кг, помидоры – 7 шт., свиное сало – 150 г, майонез – 100 г, горчица – 20 г, измельченный базилик – 25 г.

#### *Способ приготовления*

Печень промойте, нарежьте порционными кусочками, посыпьте измельченным базиликом, заправьте майонезом, хорошо все перемешайте и оставьте на 3 ч., помидоры нарежьте кружочками, а сало – длинными полосками.

Ломтики сала смажьте горчицей, оберните ими кусочки печени, нанижите на шампуры, чередуя с помидорами, и жарьте над углями.

## ***Шашлык из говяжьего сердца под чесночным маринадом***

### *Ингредиенты*

Говяжье сердце – 1 кг, сладкий перец – 2 шт., острый перец – 2 стручка, репчатый лук – 2 шт., чеснок – 5 зубчиков, оливковое масло – 100 мл, столовый уксус – 50 мл, лимонный сок – 50 мл, черный молотый перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Стручки острого перца измельчите. Сладкий перец очистите от семян и нарубите. Подготовленные ингредиенты соедините, влейте 20 мл уксуса, посолите и перемешайте.

Говяжье сердце нарежьте кубиками небольшого размера, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 12 ч.

Лук нарежьте тонкими кольцами, добавьте оливковое масло, свежесжатый лимонный сок, оставшийся уксус и хорошо перемешайте. Подготовленное мясо нанижите на деревянные шпажки и обжарьте над углями. Горячий шашлык подайте на стол, полив луковым соусом и украсив кольцами лука.

## ***Шашлык из телячьей печени с курдючным салом***

### *Ингредиенты*

Телячья печень – 1 кг, курдючное сало – 500 г, зеленый лук – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Печень хорошо промойте, удалите пленку и нарежьте небольшими кубиками, а курдючное сало – маленькими квадратиками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки промойте, обсушите на салфетке и нашинкуйте.

Подготовленную печень нанижите на шампуры, чередуя с салом, и жарьте над углями, периодически поливая подсоленной водой (1 чайная ложка соли на 100 мл воды).

Готовый шашлык перед подачей на стол поперчите и посыпьте зеленью.

## ***Шашлык из телячьих почек и печени***

### *Ингредиенты*

Телячьи почки – 500 г, телячья печень – 500 г, репчатый лук – 4 шт., помидоры – 5 шт., красное сухое вино – 500 мл, оливковое масло – 50 мл, зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка, черный молотый перец, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Почки, предварительно вымоченные в воде в течение нескольких часов, и печень промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, залейте вином и оставьте на 2 ч. Лук и помидоры нарежьте кружками средней толщины.

Маринованные почки и печень слегка обсушите на салфетке, нанижите на шампуры, чередуя с луком и помидорами, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями. Перед подачей на стол готовый шашлык снимите с шампуров, посолите, поперчите и посыпьте мелко нарубленной зеленью.

## ***Шашлык из свиных ребер с лимонным соком***

### *Ингредиенты*

Свинные ребра – 2 кг, репчатый лук – 3 шт., майонез – 200 г, лимонный сок – 150 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промойте и разрежьте так, чтобы в каждом куске было по 2–3 ребра, тогда оно лучше будет держаться на шампурах.

Лук нарежьте кольцами, добавьте лимонный сок, майонез, посолите, поперчите и хорошо все перемешайте.

Ребрышки выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 2 ч.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

### ***Шашлык из бараньих почек с помидорами и яблоками***

#### *Ингредиенты*

Бараньи почки – 1,5 кг, помидоры – 6 шт., яблоки – 3 шт., яблочный уксус – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Бараньи почки замочите на 5 ч. в воде, затем хорошо промойте, очистите от пленок, нарежьте порционными кусочками, натрите солью и черным перцем, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовое мясо снимите с шампуров, сбрызните уксусом и посыпьте измельченной зеленью укропа, помидоры и яблоки нарежьте кружочками, нанижите на шампуры, слегка обжарьте над углями и подайте к шашлыку.

### ***Шашлык из бараньего ливера***

#### *Ингредиенты*

Печень – 500 г, сердце – 500 г, легкое – 500 г, нутряное баранье сало – 250 г, зеленый лук – 1 пучок, базилик – 0,5 пучка, красный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Баранье сало нарежьте тонкими длинными ломтиками.

Печень, сердце и легкое хорошо промойте, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, нанижите на шампуры и жарьте над углями около 6–7 мин.

После этого каждый кусочек заверните в ломтик бараньего сала, снова нанижите на шампур и доведите над углями до готовности.

Перед подачей на стол шашлык посыпьте нашинкованным зеленым луком и базиликом.

### ***Шашлык из телячьей печени в лимонном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Печень телячья – 500 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, листья мяты перечной сушеные – 5 г, лимон – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец красный и черный молотый, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Предварительно промытую печень нарезают небольшими кусочками. Измельченные в порошок листья мяты смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком, частью вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Все перемешивают и заливают лимонным соком и слегка подогретым растительным маслом. В маринад кладут кусочки мяса. Затем полученную массу солят, перчат и ставят в холодное место на 15–20 мин.

Замаринованную печень нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. Лимон моют, нарезают пополам и очищают от кожуры. К столу подают, сняв с шампуров и украсив нарезанным тонкими кружочками лимоном и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

### ***Шашлык из печени в винном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Печень говяжья или телячья – 500 г, вино сухое белое – 200 мл, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Вино смешивают с лимонным соком, растительным маслом и очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком.

Полученную смесь солят и добавляют перец. В маринад кладут промытую, нарезанную крупными кусками печень, ставят на холод и выдерживают в маринаде в течение 12–24 ч.

Замаринованные кусочки печени нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

### ***Шашлык из почек под гранатовым соусом***

#### *Ингредиенты*

Почки говяжьи – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 250 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень кинзы – 1 пучок, перец красный молотый и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Почки промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, нанизывают на шампуры вперемежку очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Гранатовый сок смешивают с очищенным, вымытым и пропущенным через пресс чесноком, вымытой и измельченной зеленью кинзы и красным молотым перцем.

К столу шашлык подают горячим, полив гранатовым соусом.

### ***Шашлык из печени и почек «Королевский»***

#### *Ингредиенты*

Почки свиные – 500 г, печень говяжья – 500 г, хлеб пшеничный – 400 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, перец черный, красный молотый и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Почки и печень промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Лимон моют, снимают с него цедру и выжимают сок.

В воде или молоке размачивают половину нарезанного маленькими ломтиками пшеничного хлеба. В хлебную кашу добавляют тертую цедру. Лимонный сок смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком и орехами, заправляют смесь растительным маслом, смешивают с размоченным хлебом. Полученную массу солят, посыпают перцем, добавляют пряности и хорошо перемешивают.

Размачивают в воде или молоке оставшийся хлеб. Кусочки хлеба вынимают, слегка отжимают и перемешивают до получения однородной массы. После этого хлеб смешивают с яйцом, мясным фаршем, очищенным, вымытым и мелко нарубленным луком и лимонной цедрой. Все тщательно перемешивают и затем полученную смесь солят, посыпают перцем, пряностями и вновь перемешивают.

Из приготовленного фарша формуют фрикадельки. Нанизывают их на шампуры и жарят сначала на гриле (10 мин.), а затем над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Отдельно можно подать майонез или неострый томатный соус.

### ***Шашлык из сердца, почек и грибов***

#### *Ингредиенты*

Почки телячьи – 200 г, сердце телячье – 400 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 100 г, грибы – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл.

#### *Способ приготовления*

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 1,5–2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир, промывают. Затем почки и сердце нарезают ломтиками толщиной 2–2,5 см, заливают красным сухим вином и выдерживают в течение 40 мин. в прохладном месте.

Грибы очищают и моют. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают и моют.

После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур попеременно с очищенным и нарезанным толстыми кольцами луком, грибами и дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

### ***Шашлык из говяжьего фарша с кабачками и булочкой***

#### *Ингредиенты*

Говяжий фарш – 600 г, кабачки (цукини) – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в воде или молоке булочку,

очищенный, вымытый, измельченный и обжаренный на оливковом масле репчатый лук, яйца, перец и соль. Из фарша формируют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки моют, очищают от кожуры и нарезают крупными кусочками. Сладкий перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. На приготовленные шампуры нанизывают вперемежку колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят шашлык над раскаленными углями до полной готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

### ***Шашлык из говяжьего фарша с побегами бамбука***

#### *Ингредиенты*

Фарш из субпродуктов – 500 г, побеги бамбука (консервированные) – 350 г, чеснок – 2 зубчика, хлебная крошка или панировочные сухари – 70 г, масло растительное – 70 мл, соус томатный – 70 мл, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец черный, красный молотый и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Побеги бамбука измельчают. Половину полученной массы смешивают с вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют очищенный, вымытый и толченый чеснок, массу из измельченной зелени, хлебную крошку (или панировочные сухари) и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формируют небольшие фрикадельки.

Фрикадельки слегка жарят на сковороде в кипящем растительном масле, а затем доводят до полной готовности, нанизав на шампуры и прожарив над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, полив неострым томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

### ***Шашлык «Пылающее сердце»***

#### *Ингредиенты*

Сердце говяжье – 1000 г, масло растительное – 50 мл, коньяк – 50 мл, перец красный молотый и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сердце промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают коньяком, поджигают и сразу подают к столу.

### ***Шашлык по-чабански***

#### *Ингредиенты*

Желудок молодого барана – 1 шт., баранина – 300 г, чеснок – 2 зубчика, тмин – 10 г, соль по вкусу.

*Способ приготовления* Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. В предварительно очищенный и хорошо промытый желудок молодого барана

укладывают кусочки мяса, добавляют соль, очищенный и вымытый чеснок и тмин. Желудок зашивают прочной нитью, нанизывают на шампур и жарят в течение 5–6 ч.

### ***Шашлык из почек***

#### *Ингредиенты*

Почки бараньи – 1000 г, помидоры – 500 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, лук зеленый – 50 г, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Предварительно промытые бараньи почки нарезают кусочками весом 20–30 г, посыпают солью и перцем. После этого нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Отдельно целиком жарят на шампурах предварительно вымытые помидоры.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают вымытым и измельченным зеленым луком. К столу подают с жареными помидорами.

### ***Ломтики сердца и почек на шампуре***

#### *Ингредиенты*

Почки телячьи – 300 г, сердце телячье – 300 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г.

#### *Способ приготовления*

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир. Затем все субпродукты нарезают ломтиками толщиной 1,5–2 см, заливают вином и выдерживают в течение 30 мин. в прохладном месте, помидоры моют и нарезают дольками. После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур попеременно с очищенным, вымытым и нарезанным толстыми кольцами луком и дольками помидоров.

Перед жарением смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

### ***Шашлык из птицы и дичи***

#### ***Шашлык из курицы с абрикосами и чесноком***

#### *Ингредиенты*

Мясо курицы – 2 кг, репчатый лук – 7 шт., чеснок – 6 зубчиков, абрикосы без косточек – 250 г, оливковое масло – 50 мл, томатный соус – 100 мл, зелень укропа – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо курицы вымойте и нарежьте порционными кусочками. Лук измельчите, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, тщательно размятые абрикосы, масло и тщательно перемешайте.

Полученной массой натрите кусочки птицы и держите в прохладном месте 1,5 часа. Маринованное мясо посолите, поперчите, нанизайте на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте с томатным соусом и мелко нарубленной зеленью укропа.



### ***Шашлык из куриных окорочков со сметаной***

#### *Ингредиенты*

Куриные окорочка – 5 шт., репчатый лук – 5 шт., чеснок – 5 зубчиков, сметана – 200 г, соль и специи по вкусу.

*Способ приготовления* Каждый окорочок разрубите на 3 части. Лук нарежьте кольцами, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, сметану, специи, посолите и хорошо все перемешайте.

Мясо птицы соедините с полученным маринадом, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и держите в прохладном месте 7 часов. Затем нанижите его на шампуры и жарьте над углями.

### ***Шашлык из курицы с яблоками и ананасами***

#### *Ингредиенты*

Филе куриное – 500 г, яблоки – 500 г, ананасы консервированные – 150 г, лук репчатый красный – 50 г, помидоры – 50 г, масло растительное – 50 мл, карри (порошок) – 10 г, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают и нарезают кусочками. На шампуры нанизывают попеременно очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, вымытые и разрезанные на части яблоки, ломтики ананасов и подготовленные кусочки курицы. Растительное масло смешивают с солью и карри. Шашлык поливают полученной смесью и жарят над раскаленными углями до готовности, помидоры и зелень моют.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив нарезанными кружочками помидорами, измельченным укропом, веточками кинзы и петрушки.

### ***Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов***

#### *Ингредиенты*

Филе куриное – 500 г, орехи грецкие очищенные – 150 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1–2 ч.

Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Подают с вымытой и мелко рубленой зеленью петрушки и кинзы.

### ***Шашлык из цыпленка***

#### *Ингредиенты*

Цыпленок – 1 шт., лук репчатый – 150 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, карри, лимон – 1 шт., перец белый молотый – 3 г, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Тушку цыпленка промывают и разделяют на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч. После этого кусочки цыпленка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив кружочками лимона.

### ***Шашлык из курицы по-китайски***

#### *Ингредиенты*

Окорочка куриные – 1000 г, соус соевый – 70 мл, масло растительное – 40 мл, стружка кокосовая – 30 г, имбирь сушеный – 3 г, салат – 1 пучок.

#### *Способ приготовления*

Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в неглубокую эмалированную миску. Заливают смесью соевого соуса, растительного масла и имбиря и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем нанизывают окорочка на шампуры и жарят над раскаленными углями.

На большое плоское блюдо кладут вымытые листья салата, на них – готовый шашлык, снятый с шампуров, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

### ***Шашлык из цыпленка по-узбекски***

#### *Ингредиенты*

Цыплята – 4 шт., лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют.

В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из курицы в сметане***

#### *Ингредиенты*

Курица – 1000 г, сметана – 350 г, базилик сушеный – 5 г, зелень базилика – 1 веточка, перец красный, черный молотый и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3–4 ч.

Затем маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

После этого шашлык снимают с шампуров и подают к столу, украсив вымытыми листиками базилика.

### ***Шашлык из курицы и печени***

#### *Ингредиенты*

Курица – 1000 г, печень куриная – 300 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 70 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают попеременно на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности, помидоры моют и нарезают дольками. Зелень моют.

К столу шашлык подают, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

### ***Шашлык из курицы «Домашний»***

#### *Ингредиенты*

Курица – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют лимонный сок, перец и соль, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, перемешивают и оставляют на 1–2 ч. в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Для этого помидоры моют, обдают кипятком и снимают кожицу. Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

### ***Шашлык из цыплят с помидорами***

#### *Ингредиенты*

Цыплята – 3 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 60 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3 %-ный – 60 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, натирают очищенным, вымытым и измельченным чесноком, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч., помидоры моют и нарезают на дольки. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют. Затем на шампуры нанизывают попеременно куски мяса и дольки помидоров и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык снимают с шампуров, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из куриных субпродуктов***

#### *Ингредиенты*

Печень куриная – 300 г, сердечки куриные – 200 г, огурцы – 200 г, масло топленое – 50 мл, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Печень и сердечки промывают, дают стечь воде и нанизывают вперемежку на шампуры.

Жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая, затем солят и перчат.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив огурцами, вымытыми и нарезанными кружочками.

### ***Шашлык из курицы с грибами***

#### *Ингредиенты*

Филе куриное – 500 г, грибы белые или подосиновики – 500 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают нарезают небольшими кусочками. Грибы очищают, моют, обрезают ножки и бланшируют в подсоленной воде в течение 3–4 мин.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытыми веточками сельдерея.

### ***Шашлык «Минутка»***

#### *Ингредиенты*

Филе куриное – 500 г, фасоль стручковая – 250 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 20 г, уксус винный белый – 30 мл, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кубиками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 10–15 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лук очищают, моют, нарезают кольцами и пассеруют в сливочном масле. Фасоль отваривают в подсоленной воде.

Готовый шашлык подают к столу, украсив пассерованным луком с гарниром из вареной фасоли.

### ***Люля-кебаб из куриного мяса***

#### *Ингредиенты*

Куриное филе – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, перец

и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделяют массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб вымытым и тонко нарезанным зеленым луком, сбрызгивают уксусом.

#### ***Кебаб из курицы с ветчиной***

##### *Ингредиенты*

Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Куриное филе промывают и вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделяют массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу украшают кебаб вымытыми перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

#### ***Кебаб из курицы с абрикосовым соусом***

##### *Ингредиенты*

Филе куриное – 600 г, абрикосы – 200 г, лук репчатый – 100 г, сахар – 15 г, корица – 3 г, яйцо – 1 шт., перец и соль по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют в фарш яйцо, перец и соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 1–2 ч. После этого разделяют фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Абрикосы моют, вынимают косточки, кладут в неглубокую кастрюлю и добавляют воду. Варят на небольшом огне до размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар и корицу. Массу перемешивают, перекладывают в соусник и охлаждают.

Готовый кебаб подают к столу на шампурах, выложив их на блюдо. Отдельно подают абрикосовый соус.

#### ***Шашлык из курицы в маринаде из зеленого лука и грецких орехов***

##### *Ингредиенты*

Филе куриное – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, вино красное сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с вымытым зеленым луком, солят,

перчат, добавляют красное вино и заливают полученной смесью курицу. Маринуют в прохладном месте 1–1,5 ч.

По истечении указанного срока кусочки куриного филе нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

### ***Шашлык из индейки с ветчиной и шампиньонами***

#### *Ингредиенты*

Филе индейки – 500 г, ветчина – 200 г, шампиньоны маринованные – 200 г, масло топленое – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе индейки промывают, нарезают кусочками, ветчину – кубиками. Кусочки индейки, кубики ветчины и маринованные шампиньоны нанизывают попеременно на шампуры, солят, перчат и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык сбрызгивают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из курицы с солеными рыжиками***

#### *Ингредиенты*

Филе куриное – 1000 г, рыжики соленые – 300 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, семена тмина и укропа – по 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриное филе моют, нарезают кусочками весом 25–30 г, складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, семена тмина и укропа, перец и соль. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 1 ч.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизывают на шампуры попеременно с нарезанными кусочками солеными рыжиками и кольцами лука и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык «Романтический»***

#### *Ингредиенты*

Филе куриное – 500 г, клубника – 200 г, масло растительное – 30 мл, уксус бальзамический – 30 мл, салат – 1 пучок, мята – 1 веточка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и сбрызгивают бальзамическим уксусом. Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Листья салата моют, выкладывают на блюдо, на них сверху – готовый шашлык и вымытые листики мяты. По периметру укладывают вымытые, разрезанные пополам ягоды клубники и подают к столу.

### ***Шашлык «Парижский»***

### *Ингредиенты*

Филе куриное – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, коньяк – 50 мл, сок апельсиновый – 50 мл, масло сливочное – 50 г, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Куриное филе промывают, нарезают кусочками весом 25–30 г и маринуют в смеси коньяка и апельсинового сока в течение 30–45 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

### ***Шашлык куриный «Мерида»***

### *Ингредиенты*

Окорочка куриные – 1000 г, соус томатный – 200 г, кукуруза консервированная – 200 г, фасоль красная консервированная – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец чили – 3 г, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Куриные окорочка промывают и складывают в эмалированную емкость. Лимон моют и выжимают из него сок. Томатный соус смешивают с лимонным соком, очищенным, вымытым, измельченным чесноком, перцем чили и солью.

Полученной смесью заливают окорочка, закрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на 2–3 ч. По истечении указанного времени окорочка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая томатным маринадом.

Пока шашлык жарится, готовят салат. Консервированные кукурузу и фасоль кладут в керамическую миску, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовый шашлык снимают с шампуров, раскладывают по тарелкам и подают к столу с салатом.

### ***Шашлык из индейки***

### *Ингредиенты*

Филе индейки – 500 г, майонез – 150 г, карри (порошок) – 5 г, розмарин – 1 веточка, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Филе индейки промывают, нарезают на небольшие кусочки и кладут в неглубокую емкость. После этого мясо птицы солят, посыпают перцем, добавляют карри, измельченные листья розмарина. Все ингредиенты перемешивают и заливают полученную массу майонезом. Филе выдерживают в маринаде, поставив в холодное место, в течение 1 ч.

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытыми веточками укропа и кинзы.

### ***Шашлык из филе индейки с зеленью и базиликом***

### *Ингредиенты*

Филе индейки – 1 кг, репчатый лук – 3 шт., сладкий перец – 3 шт., сметана – 50 г, томатный соус – 100 г, растительное масло – 50 мл, зелень укропа – 0,5 пучка, базилик – 0,5 пучка, специи по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе индейки нарежьте порционными кусочками, лук – кольцами, сладкий перец – ломтиками.

Сметану соедините с томатным соусом и специями, влейте масло и тщательно перемешайте.

Мясо залейте полученным маринадом и оставьте в прохладном месте на 4 часа.

Кусочки индейки нанижите на шампуры, чередуя с луком и сладким перцем, и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте мелко рубленой зеленью укропа и базилика.

### ***Шашлык из индейки с черемшой***

#### *Ингредиенты*

Индейка – 1500 г, черемша – 150 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 25 г, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Индейку промывают, рубят на порционные кусочки, складывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанную вымытую черемшу, уксус, сахар, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем нанизывают кусочки индейки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом, чтобы шашлык получился сочным.

### ***Шашлык из индейки с ветчиной и шампиньонами***

#### *Ингредиенты*

Филе индейки – 500 г, ветчина – 200 г, шампиньоны маринованные – 200 г, масло топленое – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе индейки промывают, нарезают кусочками, ветчину – кубиками. Кусочки индейки, кубики ветчины и маринованные шампиньоны нанизывают вперемежку на шампуры, солят, перчат и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык сбрызгивают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из индейки в апельсиновом маринаде***

#### *Ингредиенты*

Филе индейки – 500 г, сок апельсиновый – 200 мл, масло топленое – 50 г, кальвадос – 50 мл, сахар – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси



апельсинового сока, кальвадоса, сахара, соли и перца в течение 1 ч. Затем кусочки индейки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из индейки с грибами***

#### *Ингредиенты*

Мясо индейки – 1000 г, грибы белые – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный красный – 50 мл, зелень базилика и петрушки – по 1 пучку, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо индейки промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную миску, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют индейку 30–40 мин.

Белые грибы моют и бланшируют в подсоленной воде 4–5 мин. Затем кусочки индейки, белые грибы и кольца лука нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык перекладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками базилика и петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из утки***

#### *Ингредиенты*

Мясо утки – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус винный белый – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2–3 ч.

Затем нанизывают кусочки утиного мяса на шампуры попеременно с кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности, помидоры моют и нарезают дольками.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытыми веточками петрушки и дольками помидоров.

### ***Шашлык из филе утки с апельсином***

#### *Ингредиенты*

Филе утки – 1 кг, репчатый лук – 4 шт., апельсин – 1 шт., яблочный сок – 300 мл, столовый уксус – 30 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, красный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе утки нарежьте порционными кусочками, натрите солью и красным перцем, выложите в эмалированную емкость, добавьте нарезанный кольцами лук, сбрызните уксусом, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и оставьте на 1,5 ч.

Маринованное мясо нанизайте на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая яблочным соком.

Готовый шашлык подайте на стол с нарезанным кружочками апельсином, кольцами лука и зеленью укропа.

### ***Шашлык из домашней птицы по-таджикски***

#### *Ингредиенты*

Курица или утка – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Птицу промывают и рубят на небольшие кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенным, вымытым и измельченными луком и чесноком, зирой, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Приготовленный шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

### ***Шашлык из утки в брусничном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Мясо утки – 1000 г, брусника – 200 г, лук репчатый – 100 г, вино белое сухое – 100 мл, масло сливочное – 50 мл, сахар – 20 г, корица – 3 г, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Утку промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Бруснику моют, измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, корицу, перец и соль. Полученной смесью заливают утку и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем кусочки утки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают брусничным маринадом и подают к столу.

### ***Шашлык из рябчиков с клюквой и помидорами***

#### *Ингредиенты*

Рябчики – 4 тушки, помидоры – 3 шт., клюква – 500 г, сало – 100 г, сливочное масло – 50 г, оливковое масло – 100 мл, сахар – 30 г, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тушки рябчиков ощипайте, выпотрошите, тщательно промойте, положите внутрь каждой из них немного сливочного масла, сахара и клюквы, после чего скрепите брюшко деревянными шпажками или зашейте его крепкой ниткой.

Нашпикуйте рябчиков салом, смажьте оливковым маслом, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол украсьте помидорами, нарезанными кружочками, и рубленой зеленью петрушки и укропа.

### ***Шашлык из куропаток с салом***

### *Ингредиенты*

Куропатки – 5 тушек, лимоны – 3 шт., сало – 250 г, сливочное масло – 150 г, кинза – 1 пучок, белый молотый перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Тушки куропаток ощипайте, выпотрошите, промойте, натрите солью и белым перцем и оставьте на 30 минут., лимон нарежьте тонкими кружочками, сало – тонкими ломтиками и обложите ими подготовленное мясо.

Куропатки заверните в пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык выньте из бумаги и выложите на блюдо, посыпав мелко рубленой кинзой.

### ***Шашлык из перепелок с топленым маслом***

#### *Ингредиенты*

Перепелки – 4 тушки, топленое масло – 500 г, толченый миндаль – 40 г, мука – 150 г, зеленый лук – 0,5 пучка, белый молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тушки перепелок ощипайте, выпотрошите, хорошо промойте, залейте подсоленной водой и оставьте на 20–25 минут. После этого снимите с них кожу, опустите их на 15 секунд в растопленное масло, затем выньте, посыпьте белым перцем, толченым миндалем и обваляйте в муке.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями. Когда из него начнет выделяться сок, периодически посыпайте его мукой. Готовый шашлык выложите на блюдо и посыпьте нарубленным зеленым луком.

### ***Кебаб из перепелок по-узбекски***

#### *Ингредиенты*

Тушки перепелок – 1500 г, масло топленое – 300 г, мука – 30 г, специи, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Выпотрошенные тушки перепелок промывают, заливают подсоленной водой и выдерживают в течение 15 мин. Затем снимают с них кожу, обмакивают в топленое масло, посыпают специями и перцем, обваливают в муке и нанизывают на шампуры. Жарят шашлык над раскаленными углями, периодически посыпая тушки мукой.

Самый вкусный кебаб получается в том случае, если жарить перепелок над углями из можжевельника.

### ***Бедонакабоб***

#### *Ингредиенты*

Перепелки – 4 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, мука – 30 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 4 веточки, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тушки перепелок промывают, солят, перчат, смазывают растительным маслом, панируют в муке, надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Вымытые помидоры нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют перец и соль.

Готовые тушки перепелок снимают с шампуров, укладывают на блюдо, гарнируют жареными овощами и украшают вымытыми веточками петрушки.

### ***Шашлык из куриной печени с томатным соком***

#### *Ингредиенты*

Куриная печень – 1,5 кг, репчатый лук – 8 шт., помидоры – 6 шт., томатный сок – 500 мл, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, тимьян, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриную печень промойте, смешайте с черным перцем, солью, тимьяном, нарезанным кольцами луком, залейте томатным соком и оставьте на 2 часа. После этого кусочки печени нанижите на шампуры, чередуя с луком и нарезанными кружками помидорами, и жарьте над углями, периодически поливая маринадом.

Готовый шашлык посыпьте измельченной зеленью.

### ***Шашлык из гусиной печени с луком***

#### *Ингредиенты*

Гусиная печень – 1,5 кг, репчатый лук – 5 шт., копченое сало – 500 г, зеленый лук – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, красный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Печень промойте и нарежьте порционными кусочками, сало – тонкими ломтиками, лук – кольцами. Зеленый лук и зелень петрушки мелко нарубите.

Затем печень нанижите на шампуры, чередуя с луком и салом, и жарьте над углями. За несколько минут до готовности посолите и поперчите. Горячий шашлык перед подачей на стол посыпьте зеленью.

### ***Шашлык из утиных желудков с луком***

#### *Ингредиенты*

Утиные желудки – 1 кг, репчатый лук – 4 шт., апельсиновый сок – 250 мл, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Утиные желудочки хорошо очистите, промойте, слегка подсушите, выложите в эмалированную емкость, посолите, поперчите, добавьте нарезанный кольцами лук, залейте апельсиновым соком и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованные желудочки нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями, регулярно переворачивая.

### ***Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде***

#### *Ингредиенты*

Печень куриная – 500 г, грудинка копченая – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриную печень тщательно промывают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают апельсиновым соком и сухим белым вином и ставят в холодильник на 2–3 ч.

Затем кусочки печени нанизывают на шампуры попеременно с ломтиками копченой грудинки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая апельсиновым маринадом.

К столу подают на шампурах, украсив вымытыми веточками петрушки.

### ***Шашлык из курицы и печени***

#### *Ингредиенты*

Курица – 1000 г, печень куриная – 300 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 70 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают попеременно на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности, помидоры моют и нарезают дольками. Зелень моют.

К столу шашлык подают, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

### ***Шашлык из куриных субпродуктов***

#### *Ингредиенты*

Печень куриная – 300 г, сердечки куриные – 200 г, огурцы – 200 г, масло топленое – 50 мл, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Печень и сердечки промывают, дают стечь воде и нанизывают попеременно на шампуры.

Жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая, затем солят и перчат.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив огурцами, вымытыми и нарезанными кружочками.

### **Шашлык из рыбы** ***Шашлык из осетрины***

#### *Ингредиенты*

Осетрина – 1500 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, перец сладкий – 300 г, вино белое сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 3 шт., лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лимон моют и выжимают из него сок. Филе осетра выдерживают в маринаде в течение 1,5–2 ч.

Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, пропущенный через мясорубку очищенный и вымытый репчатый лук, перец и соль, сладкий

перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Помидоры моют и нарезают кружочками.

На шампуры нанизывают попеременно кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровый лист и т. д. Жарят шашлык над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

### ***Шашлык из осетрины с помидорами***

#### *Ингредиенты*

Осетрина – 1000 г, помидоры – 300 г, масло топленое сливочное – 50 г, орехи мускатные очищенные – 5 г, кардамон – 2 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Осетра очищают от кожи, удаляют внутренности, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат, натирают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5—10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры попеременно с дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жарки смазывают рыбу топленым сливочным маслом. При подаче к столу рыбу укладывают на блюдо и украшают вымытой рубленой зеленью и дольками помидоров.

### ***Шашлык из осетрины с зеленью***

#### *Ингредиенты*

Филе осетрины – 500 г, сок лимонный – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец черный душистый горошком – 5–7 шт., соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе осетрины промывают, очищают от кожи, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. После этого осетрину укладывают в неглубокую емкость, поливают лимонным соком, солят, посыпают перцем и выдерживают в холодном месте в течение 10–15 мин. Замаринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и веточками петрушки.

### ***Шашлык из осетрины в сметане***

#### *Ингредиенты*

Осетрина – 500 г, лук репчатый – 100 г, сметана – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

### ***Шашлык из белуги или севрюги***

### *Ингредиенты*

Белуга (или севрюга) – 1500 г, лук репчатый – 300 г, сок лимонный или гранатовый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Рыбу промывают и нарезают крупными квадратными кусочками размером примерно 6 Г— 6 см. Затем толстыми кольцами нарезают очищенный и вымытый лук.

Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя перец, соль и вымытую и мелко нарезанную зелень.

В том случае, если рыба свежая, маринование проводится в течение 2–3 ч. Если же для приготовления шашлыка используется мороженая рыба, то мариновать следует несколько меньше. В шашлык нельзя добавлять уксус, поскольку он размягчает рыбу, и во время жаренья куски могут соскользнуть с шампуров в огонь.

Промаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами очищенным и вымытым репчатым луком. Сбрызгивают рыбу лимонным или гранатовым соком.

### ***Шашлык из горбуши по-сахалински***

#### *Ингредиенты*

Горбуша – 1000 г, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, лимон – 1 шт., молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 10 мл, мука пшеничная – около 100 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Очищенную от кожи рыбу разделяют на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси вымытой и измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15–20 мин. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры попеременно с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком.

Для кляра тесто готовят следующим образом. В холодное молоко или воду добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шампурах смачивают в жидком кляре и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают с вымытым, измельченным зеленым луком и томатным соусом.

### ***Шашлык из налима с баклажанами***

#### *Ингредиенты*

Филе налима – 500 г, баклажаны – 300 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, лист лавровый – 2–3 шт., чеснок – 2 зубчика, зелень базилика – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе налима промывают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость, посыпают кориандром, молотой гвоздикой, измельченными лавровым листом, солят и перчат. Затем сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Баклажаны моют, нарезают кружками и жарят на сковороде в растительном масле. Жареные баклажаны укладывают слоями на блюдо, солят и посыпают очищенным, вымытым и измельченными чесноком и зеленью базилика.

Кусочки налима нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают с гарниром из жареных баклажанов.

### ***Шашлык из камбалы***

#### *Ингредиенты*

Камбала – 1000 г, дыня – 400 г, яблоко – 100 г, лимонный сок – 50 мл, растительное масло – 50 мл, шафран или карри, перец молотый черный и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Камбалу чистят, потрошат, моют и удаляют кости. Филе нарезают кусочками длиной 6 см, шириной 3 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, нарезают на четыре части и удаляют сердцевину. Дыню моют, чистят, удаляют семена и нарезают на кусочки толщиной 2 см.

Филе камбалы и фрукты нанизывают на шампуры, поливают растительным маслом и жарят над раскаленными углями.

### ***Шашлык из салаки***

#### *Ингредиенты*

Салака – 700–750 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 100 г, растительное масло – 60 мл, зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Подготовленную рыбу моют, нарезают порционными кусками, солят, перчат и смазывают растительным маслом. Лук очищают, моют, нарезают крупными кольцами, морковь очищают, моют и нарезают брусками. На шампур нанизывают куски салаки, лук и морковь и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык украшают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

### ***Шашлык из сома. Первый способ***

#### *Ингредиенты*

Филе сома – 600 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, сахар – 15 г, лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности, репчатый лук чистят, моют, нарезают тонкими кольцами и сбрызгивают смесью сахара и уксуса. Хорошо перемешивают и маринуют в течение 30 мин.

Готовый шашлык кладут на блюдо, не снимая с шампуров, украшают ломтиками лимона и подают к столу.



Отдельно подают маринованный лук.

### ***Шашлык из сома. Второй способ***

#### *Ингредиенты*

Сом – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, лимон – 1 шт., гвоздика молотая – 3 г, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу чистят, промывают, вынимают кости и снимают кожу. Рыбное филе вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч, лимон моют и режут на дольки.

После этого разделяют фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают шашлык молотой гвоздикой, сбрызгивают уксусом и украшают дольками лимона и вымытыми перьями зеленого лука.

### ***Шашлык из китового мяса со сливами***

#### *Ингредиенты*

Мясо китовое – 2000 г, сало – 500 г, сливы маринованные – 300 г, лук репчатый – 150 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лимон моют и выжимают из него сок. Китовое мясо промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют вымытый, очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и лимонный сок. Все ингредиенты тщательно перемешивают. После этого кастрюлю накрывают крышкой и ставят в холодное место на 4 ч.

Замаринованные кусочки мяса вперемежку с нарезанными кусочками сала нанизывают на шампуры.

Жарят шашлык, периодически переворачивая шампуры, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось.

К столу шашлык подают с маринованными сливами, вымытым зеленым луком.

### ***Шашлык из трески***

#### *Ингредиенты*

Филе трески – 1000 г, лук репчатый – 150 г, молоко – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, булка – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе трески промывают и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой, добавляют вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формируют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

## ***Шашлык из трески с помидорами***

### *Ингредиенты*

Филе трески – 700 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло сливочное – 60 г, лист лавровый – 3 шт., перец сладкий зеленый – 2 шт., сушеные майоран и тимьян – по 10 г, зелень петрушки, кинзы, сельдерея – по 0,5 пучка, перец черный горошком – 5–6 шт., соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Рыбу нарезают толстыми квадратными кусками, тщательно промывают в холодной воде и промокают салфеткой.

Лук очищают, моют. Помидоры и сельдерей моют. Перец моют и очищают от семян. Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, зеленый перец и перец горошком заливают кипятком и оставляют на 5—10 мин. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, помидоры дольками. Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают на шампуры, чередуя. Затем посыпают специями, солью и жарят над раскаленными углями 6–8 мин., поворачивая и смазывая рыбу маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой измельченной зеленью и подают к столу.

## ***Шашлык из трески с тофу***

### *Ингредиенты*

Филе трески – 500 г, тофу (соевый сыр) – 250 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, соус соевый – 30 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимонный сок – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

### *Способ приготовления*

Белое вино смешивают с лимонным соком, соевым соусом и кунжутным маслом. Предварительно вымытую и нарезанную кубиками треску заливают полученным маринадом и выдерживают в нем в течение 1–2 ч.

Промаринованные кусочки трески нанизывают на шампуры попеременно с нарезанным кубиками тофу и очищенными, вымытыми и нарезанными кружками репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив и вымытой измельченной зеленью петрушки.

## ***Шашлык из угря***

### *Ингредиенты*

Угорь очищенный – 500 г, соус красный – 200 г, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 70 г, масло оливковое – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и нарезают на порционные куски. Затем подготовленным таким образом угря надевают на шампуры, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают с шампуров и укладывают на блюдо. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Сверху посыпают вымытым рубленым луком и зеленью.

## ***Шашлык из карпа с помидорами***

### *Ингредиенты*

Карп – 600 г, помидоры – 150 г, лимон – 1 шт., растительное масло – 90 г, сливочное масло – 60 г, лук репчатый, петрушка, сельдерей – 2 пучка, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Карпа чистят, потрошат, промывают, нарезают на порционные куски, перчат, солят, обсыпают очищенным, вымытым и мелко нарубленными луком, вымытой и измельченной зеленью сельдерея и петрушки, поливают растительным маслом и маринуют 20–30 мин.

Рыбу нанизывают на шампуры, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и лимон моют, помидоры нарезают дольками, лимон кружочками.

Готовый шашлык подают к столу, украшенный кружочками лимона и дольками помидоров.

## ***Шашлык из палтуса***

### *Ингредиенты*

Филе палтуса – 500 г, лук репчатый – 200 г, шампиньоны – 200 г, помидоры мелкие – 150 г, перец сладкий – 100 г, масло растительное – 30 мл, кориандр и тмин – по 5 г, лимонный сок – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Филе палтуса моют, нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1–2 ч., помидоры моют, лук и грибы очищают и моют. Лук нарезают кольцами, перец – кубиками, помидоры разрезают на 4 части. Все ингредиенты нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки и укропа.

## ***Шашлык из сельди***

### *Ингредиенты*

Сельдь свежая (или мороженая) – 1000 г, картофель – 500 г, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Сельди потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают тушки в холодной воде, затем сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности, картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа.

## ***Шашлык из судака***

### *Ингредиенты*

Судак – 1000 г, лук репчатый – 200 г, помидоры – 200 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3–4 ч., помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Затем кусочки судака вынимают из маринада, нанизывают на шампуры попеременно с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шампуры переворачивают и сбрызгивают шашлык маринадом.

Шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

### ***Шашлык из сига с шампиньонами***

#### *Ингредиенты*

Филе сига – 500 г, шампиньоны – 250 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе сига моют, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Шампиньоны очищают, тщательно моют и обсушивают салфеткой, лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Кусочки сига нанизывают на шампуры попеременно с целыми шампиньонами и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, полив острым томатным соусом и посыпав вымытой, измельченной зеленью петрушки.

### ***Шашлык из сазана***

#### *Ингредиенты*

Сазан – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сазана чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из белуги в томатном соке***

#### *Ингредиенты*

Филе белуги – 1000 г, сок томатный – 300 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 2–3 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе белуги промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в неглубокую

эмалированную кастрюлю.

Добавляют томатный и лимонный соки, растительное масло, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

По истечении указанного времени кусочки белуги нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из форели в луковом маринаде***

#### *Ингредиенты*

Форель – 1000 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Репчатый лук пропускают через мясорубку, смешивают с растительным маслом, свежесжатым лимонным соком, вымытой и измельченной петрушкой, солью и перцем и заливают полученным маринадом форель. Маринуют рыбу в течение 1 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

### ***Шашлык из форели в лимонном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Форель – 1000 г, сок лимонный – 100 мл, масло растительное – 100 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, заливают смесью лимонного сока, растительного масла, соли и перца. Перемешивают и выдерживают в маринаде 1,5–2 ч.

По истечении указанного срока кусочки форели нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

### ***Шашлык из форели в пряном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Форель – 1000 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, лист лавровый – 2–3 шт., орех мускатный молотый, гвоздика молотая – по 3 г, лимон – 1 шт., зелень кинзы, петрушки, базилика, орегано – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Пряную зелень, чеснок и лавровые листья измельчают в блендере, добавляют растительное масло, лимонный сок, мускатный орех, перец и соль. Заливают форель полученным маринадом и выдерживают в нем 1–2 ч., помидоры моют и нарезают кружочками. Затем кусочки форели нанизывают на шампуры попеременно с нарезанными кружочками помидорами и жарят над раскаленными углями до готовности.

### ***Шашлык из семги в горчичном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Филе семги – 500 г, помидоры мелкие – 200 г, перец сладкий – 200 г, сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 50 мл, горчица – 30 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе семги моют, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси лимонного сока, оливкового масла, горчицы, измельченного чеснока, соли и перца в течение 1–2 ч. Овощи моют, сладкий перец нарезают квадратиками, помидоры разрезают пополам.

Кусочки семги, квадратик сладкого перца и половинки помидоров нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из форели***

#### *Ингредиенты*

Форель – 800 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Форель чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Болгарский перец моют и нарезают квадратиками.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры попеременно с болгарским перцем и кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из скумбрии в майонезе***

#### *Ингредиенты*

Скумбрия свежая (или мороженая) – 1000 г, картофель – 500 г, майонез – 250 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Скумбрию потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают в холодной воде, затем нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат и

заливают майонезом. Маринуют в течение 1–2 ч. в прохладном месте. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

### ***Шашлык из речной рыбы с луком и морковью***

#### *Ингредиенты*

Рыба речная – 900 г, морковь – 150 г, лук репчатый – 150 г, сахар – 50 г, уксус – 60 мл, зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок, лавровый лист – 1 шт., гвоздика, корица и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами, морковь очищают, моют. Морковь варят, добавляют лук, сахар, корицу, лавровый лист, гвоздику, уксус и кипятят 20–25 мин.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, заливают маринадом и ставят на 40–50 мин. в холодильник.

На шампуры нанизывают куски рыбы и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

### ***Рыба с огурцами на шампурах***

#### *Ингредиенты*

Рыба – 300 г, огурцы – 100 г, мука – 100 г, орехи мускатные очищенные – 50 г, шафран – 20 г, имбирь – 10 г, петрушка, кинза и укропа – по 1 пучку, перец черный молотый и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают на порционные куски. Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, чистят, разрезают пополам и удаляют семена.

На шампуры нанизывают, чередуя, кусочки рыбы и огурца и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми веточками зелени.

### ***Шашлык из речной рыбы с картофелем***

#### *Ингредиенты*

Рыба речная – 1000 г, картофель – 250 г, помидоры – 200 г, огурцы – 150 г, растительное масло – 60 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, перец черный молотый и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и разрезают пополам. На шампуры нанизывают, чередуя, помидоры, огурцы, картофель и рыбу и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми ветками зеленого укропа и петрушки.

### ***Рыба на костре***

### *Ингредиенты*

Рыба – 1000–1500 г, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Рыбу чистят, хорошо промывают, солят, перчат, заворачивают в вымытый лист лопуха (фольга, оберточная бумага) и закапывают в горячую золу. Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного шашлыка). Обычно приготовление такого шашлыка из рыбы не занимает более 5–10 мин.

### ***Шашлык из морской рыбы***

#### *Ингредиенты*

Рыба морская – 1000 г, лук репчатый – 70 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, масло растительное 50 мл, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, снимают кожу, промывают, разделяют на филе и нарезают небольшими кусочками. После этого рыбу солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и все тщательно перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 50–60 мин. Затем нанизывают кусочки на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности, лимон моют и режут его ломтиками.

К столу шашлык подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью петрушки (мелко нарезанной или веточками) и ломтиками лимона.

### ***Шашлык из речной рыбы с картофелем и помидорами***

#### *Ингредиенты*

Рыба речная – 700–800 г, картофель – 500 г, огурцы – 250 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 80 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу чистят, потрошат, промывают в холодной воде. Затем нарезают ее порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и режут дольками.

Нанизывают на шампуры огурцы, картофель, рыбу, помидоры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу украшают каждый шампур вымытыми веточками зелени.

### ***Шашлык из рыбы по-гречески***

#### *Ингредиенты*

Филе судака или другой речной рыбы – 1000 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 150 мл, маслины без косточек – 50 г, масло растительное (желательно оливковое) – 50 мл, сок лимонный – 50 мл, чеснок – 1 зубчик, перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Рыбное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. В отдельной миске смешивают сухое белое вино, растительное масло, лимонный сок, вымытые и измельченные репчатый лук и чеснок, перец и соль. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2–3 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до



готовности.

Шашлык снимают с шампуров, выкладывают на блюдо, украшают маслинами и подают к столу.

### ***Шашлык из речной рыбы с зеленью***

#### *Ингредиенты*

Филе сома и судака – по 300 г, лук репчатый – 60 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, яйцо – 1 шт., зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе сома и судака пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и кинзы, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формируют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

### ***Шашлык из кальмаров с зеленью***

#### *Ингредиенты*

Кальмары – 500 г

#### *Для маринада:*

Перец чили – 1 стручок, мелко нарезанная кинза и петрушка – 50 г, зеленый лук – 1 пучок, сахар – 40 г, винный уксус – 80 мл, растительное масло – 50 мл, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Смешивают перец чили, сахар, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, уксус и растительное масло. Кальмаров чистят, нарезают вдоль на полоски шириной 6–8 см и маринуют 1 ч.

Затем куски кальмара нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 3–4 мин., постоянно поворачивая шампуры, зеленый лук моют и слегка обжаривают на сковороде.

Нагревают маринад в котором мариновались кальмары.

Шашлык подают вместе с обжаренным зеленым луком и горячим маринадом.

### ***Шашлык из кальмаров с рисом***

#### *Ингредиенты*

Кальмары – 1000 г, рис – 200 г, соус томатный – 50 г, масло растительное – 50 мл, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Кальмаров промывают в холодной воде, обдают кипятком и снимают кожу. Затем нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 2–3 мин. Готовый шашлык солят и перчат, рис промывают, варят в подсоленной воде до

готовности и откидывают на сито.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса и томатным соусом.

### ***Шашлык из осьминогов***

#### *Ингредиенты*

Осьминог – 600 г, соус соевый – 40 г, масло растительное – 15–20 мл, сахарный песок – 10 г, чеснок – 2 зубчика, лук зеленый – 2–3 пера, кунжут (соленый) – 5 г, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Предварительно разделанного осьминога ошпаривают, несколько раз погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем нарезают осьминога на кусочки длиной 7–8 см, шириной 1,5 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с очищенным и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и толченым чесноком, добавляют соевый соус, сахарный песок, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 40 мин.

Нанизывают куски осьминога на шампуры (по 5–6 кусков) и жарят над раскаленными углями без пламени до готовности.

### ***Шашлык из креветок и морских гребешков с медом***

#### *Ингредиенты*

Креветки – 500 г, морские гребешки свежие – 250 г, мед – 90 г, соус – 65 г,\*censored\*ес сладкий – 50 мл, соус соевый – 40 г.

#### *Способ приготовления*

Вымачивают в воде 8 деревянных шампуров. Креветки очищают, удалив головы и оставив хвостики. Гребешки также очищают. После этого креветки и гребешки, чередуя, нанизывают на 8 шампуров и укладывают в мелкую неметаллическую емкость.

Мед, соусы и\*censored\*ес смешивают и заливают полученным соусом шашлык. Накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на несколько часов.

Жарят шашлык над раскаленными углями в течение 5 мин., постоянно сбрызгивая маринадом.

### ***Шашлык из креветок в горчичном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Креветки королевские – 1000 г, масло растительное (желательно оливковое) – 50 мл, горчица сладкая – 30 г, лимон – 2 шт., перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Креветки очищают, моют и укладывают в неглубокую эмалированную плоскую тарелку. Свежевыжатый лимонный сок смешивают с оливковым маслом, горчицей, солью и перцем и заливают полученным маринадом креветки. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч., затем нанизывают креветки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

### ***Шашлык из гребешка***

#### *Ингредиенты*

Гребешок морской – 400 г, соус соевый – 50 мл, саке – 50 мл, масло оливковое – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

#### *Способ приготовления*

Кусочки морских гребешков моют и маринуют в смеси саке и соевого соуса в течение 30–40 мин., затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык перекладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

### ***Шашлык ассорти***

#### *Ингредиенты*

Рыба (осетрина или белуга) – 800 г, мясо морского гребешка – 60 г, мякоть хвоста гигантской морской креветки (или мясо рака) – 60 г, паприка молотая – 40 г, мидии в ракушках – 10 г, креветки – 15 г, вино белое – 30–40 мл, мука – 50 г, масло оливковое – 30 мл, оливки зеленые без косточек – 12 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт.

#### *Способ приготовления*

Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки промывают и маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и вымытой и мелко нарезанной зеленью. После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шампуры в таком порядке: рыба, гребешок, креветка. Морепродукты жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями, украшают оливками и вымытыми веточками петрушки.

### ***Шашлык ассорти из осетрины с раками***

#### *Ингредиенты*

Осетрина – 1000 г, раки вареные – 15 шт., помидоры – 300 г, масло сливочное топленое – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Осетра чистят, удаляют внутренности и кожу, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат и оставляют на 5–10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры, перемежая их дольками помидоров и очищенными раковыми шейками. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и смазывая топленным сливочным маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык ассорти с овощами***

#### *Ингредиенты*

Карп – 500 г, сазан – 500 г, судак – 500 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 100 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, соус томатный – 30 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе кубиками весом 30–40 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси винного уксуса, растительного масла, томатного соуса, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1–2 ч.

Овощи моют. Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – квадратиками, помидоры – кружочками. Нанизывают на шампуры вперемежку кусочки рыбы, сала, кольца лука, квадратика болгарского перца, кружочки помидоров и жарят

шашлык над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык ассорти из палтуса с креветками***

#### *Ингредиенты*

Филе палтуса – 1000 г, креветки очищенные замороженные – 200 г, масло растительное – 30 мл, уксус винный белый – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе палтуса нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и оставляют на 10–15 мин. Затем кусочки палтуса обваливают в панировочных сухарях, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зубчик чеснока очищают, моют, измельчают, жарят на небольшой сковороде в раскаленном растительном масле в течение 1 мин., затем добавляют очищенные креветки, соль и жарят еще 2–3 мин.

Готовый шашлык укладывают на блюдо, украшают жареными креветками, вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык ассорти из осетрины с креветками***

#### *Ингредиенты*

Осетрина – 500 г, креветки королевские – 300 г, перец сладкий – 300 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, соус соевый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., салат – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают филе небольшими кусочками. Складывают в эмалированную миску, добавляют очищенные креветки, заливают смесью соевого соуса и лимонного сока, перчат и маринуют в течение 30 мин.

Затем кусочки осетрины, креветки, вымытый и нарезанный квадратиками сладкий перец и оливки нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них – готовый шашлык, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

### ***Шашлык из грибов, овощей, фруктов Шашлык из картофеля с грибами и помидорами***

#### *Ингредиенты*

Картофель – 300 г, грибы свежие – 200 г, масло растительное – 50 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, лук зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель очищают, моют и нарезают кружочками толщиной 2 см. Лук очищают и моют. Каждую луковицу разрезают на 4 части и обдают кипятком. Грибы перебирают, очищают,

промывают, шляпки отделяют от ножек и жарят на масле. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

Подготовленные продукты попеременно (картофель, лук, помидоры, грибы) надевают на шампуры и солят.

К столу подают, посыпав перцем и вымытым и мелко нарезанным зеленым луком.

### ***Шашлык из картофеля с помидорами, грибами, огурцами и пряной зеленью***

#### *Ингредиенты*

Картофель (средних размеров) – 400 г, помидоры – 200 г, шампиньоны – 300 г, растительное масло – 60 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень кинзы, базилика и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Помидоры моют и нарезают кружочками.

Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят в сковороде на растительном масле до полуготовности с вымытой и измельченной зеленью укропа.

Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры попеременно с грибами и кружочками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью кинзы и базилика, зеленым луком, солью и перцем.

### ***Шашлык из вареных подберезовиков***

#### *Ингредиенты*

Подберезовики – 300 г, масло растительное – 100 г, томатная паста – 50 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук очищают, моют и нарезают крупными кольцами. Подберезовики очищают, моют и варят до полной готовности. После этого откидывают на дуршлаг и нанизывают попеременно с кольцами репчатого лука на тонкие шампуры.

Шашлык жарят над углями 4–5 мин., затем перекадывают в сковороду, добавляют растительное масло, томатную пасту, перец и соль и тушат еще 2 мин.

### ***Шашлык из рыжиков***

#### *Ингредиенты*

Рыжики – 600 г, вино или уксус винный – 60 мл, растительное масло – 60 мл, лук репчатый – 60 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

С грибов снимают кожицу, промывают их и маринуют в уксусе или вине 2–3 ч. Затем поливают их растительным маслом, перчат и солят. Лук очищают, моют и нарезают колечками. На шампуры нанизывают грибы и колечки лука и жарят над тлеющими углями до готовности.

Шашлык подают к столу, посыпав вымытой и мелко нарубленной зеленью.

### ***Шашлык из белых грибов с зеленым луком и грецкими орехами***

#### *Ингредиенты*

Грибы белые – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, вино красное сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления* Грибы промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с вымытым зеленым луком, солят, перчат, добавляют масло и красное вино и заливают полученной смесью грибы. Маринуют в прохладном месте 1–1,5 ч. По истечении указанного срока кусочки грибов нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

### ***Шашлык из свежих грибов***

#### *Ингредиенты*

Грибы свежие – 500 г, помидоры маринованные – 300 г, масло растительное – 20 мл, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Шляпки грибов промывают, затем погружают в кипящую воду на 3–4 мин., вынимают и подсушивают. После этого нанизывают их на тонкие шампуры, чередуя с очищенным, вымытым и нарезанным ломтиками луком. Жарят над раскаленными углями и перед самым окончанием жаренья посыпают солью и перцем.

К столу грибной шашлык подают на шампурах, полив подогретым растительным маслом, с гарниром из маринованных помидоров.

### ***Шашлык из овощей с печеным хлебом***

#### *Ингредиенты*

Перец болгарский – 4 шт., лук репчатый – 60 г, помидоры – 150 г, хлеб белый – 200 г, картофель – 300 г, чеснок – 3 зубчика, масло растительное – 30 мл, горчица, острый томатный соус, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и натирают чесноком. Перец моют, очищают от семян и разрезают вдоль на 3 части. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают толстыми кольцами. Картофель очищают и моют.

Овощи и хлеб попеременно надевают на шампуры, смазывают маслом и жарят шашлык над раскаленными углями.

Перед подачей готовый шашлык солят и приправляют томатным соусом или горчицей.

### ***Шашлык из маринованных баклажанов***

#### *Ингредиенты*

Баклажаны – 400 г, соус соевый – 50 мл, sake – 50 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

#### *Способ приготовления*

Баклажаны моют, нарезают кружочками толщиной 2 см и маринуют в смеси sake и соевого

соуса в течение 30–40 мин., затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык перекладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

### ***Картофель, запеченный на шампурах***

#### *Ингредиенты*

Картофель (среднего размера) – 800 г, масло растительное – 100 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Зеленый лук, укроп и петрушку моют. Картофель очищают, моют и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Подготовленные клубни картофеля нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык поливают растительным маслом и посыпают измельченной зеленью, перьями зеленого лука, солью и перцем.

### ***Люля-кебаб из картофеля***

#### *Ингредиенты*

Картофель – 600 г, лук репчатый – 100 г, яйцо – 1 шт., лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель очищают, моют, режут на ломтики и пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Заправляют фарш солью, перцем, добавляют яйцо, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 30 мин.

После этого разделяют массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и сбрызгивают уксусом.

### ***Шашлык из картофеля с помидорами и пряностями***

#### *Ингредиенты*

Картофель – 1 кг, помидоры – 300 г, масло растительное – 100 мл, орех мускатный – 5 г, кардамон – 2 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель чистят, моют, нарезают на четвертинки (мелкие клубни – на половинки). Каждый кусок солят, перчат, посыпают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5–10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жарки смазывают овощи подогретым растительным маслом. При подаче к столу шашлык укладывают на блюдо и украшают вымытой рубленой зеленью и дольками помидоров.

### ***Шашлык из картофеля и овощей***

#### *Ингредиенты*

Картофель – 700 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 100 г, растительное масло – 60 мл, зелень

укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель очищают, моют, солят, перчат и смазывают растительным маслом. Лук очищают, моют, нарезают крупными кольцами, морковь очищают, моют и нарезают брусками. На шампур нанизывают клубни картофеля, лук и морковь и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык украшают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

#### ***Шашлык из баклажанов с оливками***

##### *Ингредиенты*

Баклажаны – 500 г, перец сладкий – 300 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, соус соевый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., салат – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Баклажаны моют и нарезают кружочками толщиной 2 см, складывают в эмалированную кастрюлю, заливают смесью соевого соуса и лимонного сока, перчат и маринуют в течение 30 мин.

Затем кусочки баклажанов и вымытый и нарезанный квадратиками сладкий перец и оливки нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая растительным маслом.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них – готовый шашлык, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

#### ***Шашлык из баклажанов с чесночным соусом***

##### *Ингредиенты*

Баклажаны некрупные – 1 кг, масло подсолнечное – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Баклажаны моют, очищают от кожицы и выдерживают в подсоленной воде 30 мин. Затем нанизывают их на шампуры, смазывают маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Пока баклажаны жарятся, готовят соус. Для этого майонез смешивают с очищенным и измельченным чесноком, солью и перцем.

Шашлык из баклажанов подают к столу с чесночным соусом, посыпав вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

#### ***Шашлык из помидоров***

##### *Ингредиенты*

Помидоры некрупные – 1 кг, масло растительное – 50 мл, базилик свежий – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления* Помидоры моют, обсушивают салфеткой, нанизывают на шампуры по 3–4 шт., смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до размягчения. Перед подачей к столу шашлык посыпают солью, перцем и украшают листиками базилика.

#### ***Шашлык из перца, помидоров, цуккини и грибов***



### *Ингредиенты*

Перец болгарский – 300 г, помидоры мелкие (черри) – 300 г, цукини – 300 г, шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Перец моют, очищают от семян. Цукини очищают от кожицы, моют. Лук очищают и моют. Цукини нарезают кубиками, лук – кольцами, перец – квадратиками, помидоры моют. Грибы промывают. На шампуры нанизывают попеременно кусочки перца, цукини, кольца лука, целые помидоры и шампиньоны и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу посыпают шашлык солью и перцем, поливают растительным маслом и украшают вымытыми веточками петрушки.

### ***Шашлык из картофеля и помидоров с оливками***

### *Ингредиенты*

Картофель (среднего размера) – 500 г, помидоры – 100 г, масло растительное – 50 мл, оливки консервированные – 200 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Помидоры моют и нарезают кружочками.

Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры попеременно с помидорами. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Перед подачей к столу поливают шашлык растительным маслом, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем. На гарнир подают консервированные оливки.

### ***Шашлык из кукурузы***

### *Ингредиенты*

Кукуруза молочной спелости – 1 кг, помидоры – 200 г.

### *Способ приготовления*

Кукурузные початки моют и разрезают поперек на 2 части. Каждую половинку початка нанизывают на шампур и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми и нарезанными кружочками помидорами.

### ***Шашлык банановый***

### *Ингредиенты*

Бананы – 300 г, апельсины – 300 г, масло сливочное – 50 г, пудра сахарная – 20 г, мята – 2 веточки.

### *Способ приготовления*

Фрукты моют, очищают, бананы нарезают кружочками, апельсины разделяют на дольки и разрезают каждую на 2 части. Нанизывают кусочки фруктов на шампуры, смазывают

растительным маслом и обжаривают над углями 2–3 мин.

Готовый шашлык посыпают сахарной пудрой и подают к столу, украсив мятой.

### ***Шашлык «Фруктовый рай»***

#### *Ингредиенты*

Банан – 1 шт., груша – 1 шт., виноград крупный без косточек – 150 г, масло сливочное – 50 г, ликер банановый – 30 мл, стружка кокосовая – 30 г.

#### *Способ приготовления*

Вымытые и очищенные банан и грушу нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры вперемежку с вымытыми целыми ягодами винограда и смазывают размягченным маслом. Затем шашлык обжаривают над углями, сбрызгивают ликером, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

### ***Шашлык из дыни***

#### *Ингредиенты*

Дыня – 400 г, яблоки – 100 г, лимонный сок – 50 мл, растительное масло – 50 мл, шафран или карри, соль и перец молотый черный по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Дыню моют, чистят, удаляют семена, нарезают кусочками длиной 6 и шириной 2 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, нарезают на четыре части и удаляют сердцевину.

Фрукты нанизывают на шампуры, поливают растительным маслом и жарят над раскаленными углями.

### ***Гриль из мяса***

#### ***Свинина на гриле по-китайски***

#### *Ингредиенты*

Свинина (мякоть) – 500 г, помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., пшеничная мука – 100 г, зеленый лук – 4 перышка, кунжутные зерна – 50 г, сычуаньский молотый перец – 10 г, черный молотый перец – 5 г, морская соль – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Яйца взбейте, добавьте измельченные помидоры и нашинкованный зеленый лук, всыпьте муку, перец, посолите и тщательно перемешайте.

Свинину промойте, нарежьте кубиками небольшого размера, соедините с полученной массой, накройте крышкой и держите в прохладном месте 4 ч.

Высыпьте кунжутные зерна на тарелку, хорошо обваляйте в них маринованные кусочки мяса, а затем нанижите их на шампуры, посыпьте оставшимися зернами кунжута и жарьте над углями в течение 4–5 минут, часто переворачивая.

### ***Свинина на гриле***

#### *Ингредиенты*

Свинина (мякоть) – 750 г, коричневый сахар – 130 г, листовой салат – 1 пучок, вода – 60 мл, соевый соус – 20 мл, устричный соус – 10 мл, \*censored\*ec – 20 мл, кунжутное масло – 10 мл,

морская соль – 5 г.

#### *Способ приготовления*

Растворите сахар в горячей воде, добавьте соевый и устричный соусы, кунжутное масло, посолите, тщательно перемешайте и дайте немного остыть.

Свинину хорошо промойте, нарежьте длинными ломтиками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученной смесью и оставьте на 8 часов, периодически помешивая, после чего выньте с помощью шумовки и обсушите на салфетке.

Маринованное мясо нанижите на шампуры, выложите на решетку гриля и запекайте в течение 8—10 мин., поливая оставшимся маринадом.

Свинину снимите с шампуров, разрежьте на более мелкие кусочки и выложите на блюдо, выстеленное листьями салата.

### ***Свинина на гриле с приправами***

#### *Ингредиенты*

Свинина (мякоть) – 500 г, лимон – 1 шт., оливковое масло – 40 мл, базилик – 0,5 пучка, лавровый лист – 1 шт., паприка – 15 г, молотые семена кориандра – 10 г, молотый тмин – 20 г, молотые семена укропа – 5 г, молотый имбирь – 5 г, измельченный красный острый перец – 5 г, молотый мускатный орех – 5 г, молотая корица – на кончике ножа, черный молотый перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* В оливковое масло положите измельченный базилик, добавьте указанные выше специи и приправы, тщательно все перемешайте.

Свинину нарежьте кубиками небольшого размера и выложите их в эмалированную емкость вместе с полученной массой. Перемешайте, накройте крышкой и держите в прохладном месте 10–12 ч., периодически перемешивая.

Маринованное мясо нанижите на маленькие шампуры, выложите на решетку гриля и жарьте, время от времени переворачивая, до образования румяной корочки (свинина при этом должна оставаться сочной).

Готовое мясо украсьте половинками кружков лимона.

### ***Баранина на гриле с зеленью***

#### *Ингредиенты*

Баранина – 1 кг, лимон – 1 шт., оливковое масло – 50 мл, зелень майорана – 0,5 пучка, зелень тимьяна – 0,5 пучка, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Из половины лимона выжмите сок, добавьте масло, измельченную зелень тимьяна и майорана (оставив немного для украшения), посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Баранину нарежьте порционными кусками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученной смесью, накройте крышкой и держите в прохладном месте 8 ч.

Маринованное мясо положите на решетку гриля и запекайте в течение 10 мин., время от времени поливая маринадом, после этого переверните и держите над углями еще 8—10 мин.

Готовую баранину украсьте оставшейся зеленью и нарезанной тонкими полосками лимонной

кожурой.

### ***Бараньи отбивные на гриле с мургал-масалой***

#### *Ингредиенты*

Бараньи отбивные из вырезки – 8 шт., помидоры черри – 200 г, мургал-масала – 15 г, чеснок – 1 зубчик, молотый перец чили – 5 г, лимонный сок – 10 мл, листовой салат – 0,5 пучка.

#### *Способ приготовления*

Бараньи отбивные промокните салфеткой, срежьте с них излишек жира и хорошо отбейте с обеих сторон.

Мургал-масалу соедините с перцем чили и чесноком, влейте свежееотжатый лимонный сок и перемешивайте до образования однородной массы, после чего натрите ею отбивные и держите в прохладном месте 2–3 ч.

Маринованную баранину выложите на решетку гриля и жарьте в течение 15 мин. Затем надавите острием ножа на середину отбивной: мясо должно быть коричневым снаружи и ярко-розовым внутри.

Готовые отбивные выложите на блюдо, выстланное листьями салата, и украсьте разрезанными пополам помидорами.

### ***Баранина на гриле, маринованная в йогурте***

#### *Ингредиенты*

Баранина (мякоть ноги) – 1 кг, йогурт – 150 г, репчатый лук – 0,5 шт., чеснок – 2 зубчика, молотый тмин – 10 г, куркума – 10 г, тертый имбирный корень – 10 г, гарам-масала – 10 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Срежьте жир с баранины, нарежьте кубиками небольшого размера, выложите в кастрюлю, добавьте тмин, куркуму, соль, йогурт, нашинкованный лук, имбирь и измельченный чеснок, хорошо перемешайте, накройте крышкой и держите в прохладном месте 4–6 ч.

Маринованное мясо нанижите на 8 коротких шампуров, выложите на решетку гриля и жарьте над углями в течение 15–20 мин., сбрызгивая оставшимся маринадом. Перед подачей посыпьте баранину гарам-масалой.

### ***Баранина на гриле в лимонном маринаде***

#### *Ингредиенты*

Постная баранина – 500 г, лимоны – 3 шт., киви – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 70 мл.

#### *Способ приготовления*

Из лимонов выжмите сок, добавьте оливковое масло, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, измельченное в блендере киви и тщательно все перемешайте. Баранину промойте, нарежьте кубиками небольшого размера, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 1–2 ч., периодически перемешивая.

Подготовленное мясо нанижите на деревянные шпажки, выложите на решетку гриля и жарьте, часто переворачивая и поливая маринадом, в течение 8–10 мин.

### ***Бараньи отбивные на гриле с соусом из анчоусов***

### *Ингредиенты*

Бараньи отбивные – 4 шт., консервированные анчоусы – 5 шт., чеснок – 2 зубчика, яйцо – 1 шт., оливковое масло – 200 мл, белый винный уксус – 20 мл, хлеб – 40 г, каперсы – 10 г, листья салата – 20 г, петрушка – 0,5 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Чеснок хорошо разотрите с анчоусами, измельченной петрушкой и каперсами.

Отделите желток от белка, введите в смесь чеснока и анчоусов, посолите, поперчите и добавьте хлеб, предварительно вымоченный в винном уксусе и слегка отжатый. Постепенно вливайте масло и перемешивайте до образования кремообразной массы.

Отбивные выложите на решетку гриля и обжаривайте в течение 10–15 мин. с каждой стороны так, чтобы они подрумянились, но оставались сочными.

Готовые отбивные выложите на блюдо, выстланное листьями салата, посолите, поперчите и полейте полученным соусом.

### ***Баранина на гриле с медом***

### *Ингредиенты*

Баранина – 1,5 кг, мед – 150 г, оливковое масло – 30 мл, лимонный сок – 20 мл, карри – 5 г, кинза – 1 пучок.

### *Способ приготовления*

Свежеотжатый лимонный сок соедините с оливковым маслом, добавьте карри и смешайте с медом.

Мясо промойте, надрежьте со стороны костей «клеточкой» на глубину примерно 2 см, обмажьте полученной массой со всех сторон и держите в прохладном месте 4 ч. Выложите мясо на решетку гриля, установив ее на расстоянии 10 см от тлеющих углей, и жарьте в течение 25–30 мин. При этом периодически переворачивайте и поливайте его оставшимся маринадом.

Готовое мясо выложите на блюдо, накройте крышкой и дайте ему немного остыть, чтобы сок равномерно распределился внутри, а мясо оставалось сочным после того, как его разрежут.

### ***Помидоры и грибы с фаршем на гриле***

### *Ингредиенты*

Помидоры – 5 шт., шампиньоны – 7–8 шт., репчатый лук – 1 шт., говяжий фарш – 300 г, яйцо – 1 шт., растительное масло – 30 мл, кориандр – 10 г, тмин – 5 г, кайенский перец – на кончике ножа, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Отделите у грибов ножки и мелко нарубите их. У помидоров срежьте верхушки и с помощью чайной ложки аккуратно удалите часть мякоти.

Лук нашинкуйте, добавьте фарш, кориандр, тмин, кайенский перец, взбитое яйцо и измельченные ножки грибов, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Подготовленные помидоры и шампиньоны наполните полученной массой и нанижите на шампуры так, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Затем выложите их на решетку гриля,

полейте растительным маслом и держите над углями в течение 10–15 мин., следя за тем, чтобы овощи и грибы не подгорали.

### ***Рулетки из банана и бекона на гриле***

#### *Ингредиенты*

Слегка недозрелые бананы – 4 шт., бекон – 200 г, красный сладкий перец – 1 шт., зеленый сладкий перец – 1 шт., оливковое масло – 40 мл, соевый соус – 20 мл, жидкий мед – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Бекон разрежьте на 16 тонких ломтиков. Бананы очистите и разделите на 4 части. Сладкий перец вымойте, удалите семена и нарежьте мякоть небольшими кусочками.

Соедините оливковое масло и соевый соус, добавьте мед и перемешивайте до полного его растворения.

Заверните каждый кусочек банана в бекон, нанижите на вымоченные в воде деревянные шпажки, чередуя со сладким перцем, хорошо обмажьте медово-масляной смесью, выложите на решетку гриля и держите над углями, периодически переворачивая и смазывая оставшейся смесью, пока бекон не приобретет золотистый цвет.

### ***Бифбургеры с сюрпризом на гриле***

#### *Ингредиенты*

Говяжий фарш – 500 г, репчатый лук – 1 шт., сыр твердых сортов – 100 г, овсяные хлопья – 50 г, яйцо – 1 шт., оливковое масло – 20 мл, прованские травы – 10 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук измельчите, добавьте фарш, прованские травы, овсяные хлопья, взбитое яйцо, посолите, поперчите и перемешивайте до образования однородной массы.

Разделите на 6 равных частей, слегка примните каждую из них, положите в центр немного натертого на крупной терке сыра, аккуратно заверните края, смажьте оливковым маслом, выложите на решетку гриля и обжаривайте над углями по 5–6 мин. с каждой стороны.

### ***Бифштексы с ромом на гриле***

#### *Ингредиенты*

Бифштексы из говядины – 1 кг, ром – 200 мл, чеснок – 2 зубчика, соус табаско – 20 г, кинза – 10 г, зелень петрушки – 10 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Чеснок пропустите через чеснокодавильку, добавьте измельченную кинзу и зелень петрушки, соус табаско, влейте ром, посолите и тщательно все перемешайте.

Мясо промойте, обсушите на салфетке, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 3–4 ч. Подготовленное мясо выложите на решетку гриля и жарьте над углями, периодически переворачивая и поливая оставшимся маринадом.

### ***Ребрышки свиные с кокосовым молоком на гриле***

#### *Ингредиенты*

Свинные ребрышки – 1 кг, кокосовое молоко – 200 мл, чеснок – 3 зубчика, рыбный соус – 30 г, сахар – 10 г, душистый перец горошком – 4–5 шт., цедра лимона – 20 г, зеленый лук – 1 пучок, красный молотый перец и соль по вкусу.

*Способ приготовления* Горошины душистого перца истолките в ступке, добавьте измельченную цедру лимона, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, сахар, соль, красный перец, рыбный соус, влейте кокосовое молоко и тщательно все перемешайте. Свинные ребрышки выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 3 ч., периодически переворачивая.

Подготовленное мясо выложите на решетку гриля и жарьте над углями по 5–8 мин. с каждой стороны, поливая оставшимся маринадом.

Свинные ребрышки посыпьте измельченным зеленым луком.

### **Гриль из птицы** ***Курица на гриле с соусом альоли***

#### *Ингредиенты*

Филе курицы – 500 г, оливковое масло – 80 мл, лимонный сок – 50 мл, сливочное масло – 30 г, зеленый лук – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соус альоли – 100 г, лимон – 1 шт., черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе курицы нарежьте порционными кусочками, натрите их солью и черным перцем, выложите в неметаллическую емкость, полейте оливковым маслом и лимонным соком и оставьте на 1 ч., в течение которого несколько раз перемешайте.

Подготовленные кусочки курицы выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и жарьте над углями в течение 10 мин. с обеих сторон, время от времени поливая соусом, в котором мариновалось мясо.

Когда филе станет хрустящим снаружи и мягким внутри, переложите его на подогретую тарелку, посыпьте сверху измельченным зеленым луком и зеленью петрушки, украсьте нарезанным кружочками лимоном и подайте на стол с соусом альоли.

### ***Курица на гриле с чесночным соусом***

#### *Ингредиенты*

Куриные грудки – 6 шт., апельсиновый сок – 200 мл, ядра грецких орехов – 100 г, чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 50 мл, ореховое масло – 30 мл, лимонный сок – 70 мл, лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Куриные грудки посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, залейте апельсиновым соком и держите в прохладном месте 30 мин., периодически переворачивая.

Ядра грецких орехов и чеснок измельчите с помощью блендера, влейте 20 мл воды и слегка посолите. Добавьте ореховое и оливковое масло и приготовьте соус, по консистенции похожий на майонез. После этого соедините с лимонным соком, поперчите и тщательно перемешайте.

Куриные грудки выложите на решетку гриля и жарьте в течение 7–8 мин. с каждой стороны.

Готовое мясо посыпьте измельченной зеленью петрушки, украсьте нарезанным полукружиями лимоном и подайте на стол с орехово-чесночным соусом.

### ***Курица на гриле с овощами***

#### *Ингредиенты*

Куриные грудки – 5 шт., кабачки – 4 шт., картофель – 4 шт., помидоры черри – 6 шт., чеснок – 1 головка, сметана – 200 г, горчица – 30 г, майонез – 50 г, сливочное масло – 60 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, добавьте сметану, майонез, горчицу, измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Куриные грудки промойте, нарежьте порционными кусками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 1 ч, периодически перемешивая, картофель очистите и вместе с кабачками нарежьте кружками средней толщины.

Маринованное мясо выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и жарьте в течение 10–15 мин., время от времени переворачивая, затем добавьте овощи и держите над углями еще 10 мин.

Готовые мясо и овощи выложите на блюдо, украсьте нарезанными кружочками помидорами черри и посыпьте мелко рубленой зеленью укропа.

### ***Курица на гриле с ягодным соусом***

#### *Ингредиенты*

Куриное филе – 500 г, лимонный сок – 40 мл, соевый соус – 50 мл, оливковое масло – 30 мл, сливочное масло – 40 г, вода – 50 мл, лимон – 1 шт., черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Для ягодного соуса*

Ягоды (клюква, ежевика, малина, смородина) – 250 г, сахар – 50 г, сливочное масло – 50 г, коньяк (или ликер) – 50 мл.

#### *Способ приготовления*

Свежеотжатый лимонный сок соедините с соевым соусом и оливковым маслом, добавьте воду, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Куриное филе нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 1 ч.

Подготовленное мясо выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и держите над углями 10–12 мин., периодически переворачивая.

В глубокой сковороде растопите сливочное масло, добавьте сахар и всыпьте ягоды.

Когда ягоды дадут сок, влейте коньяк, перемешайте и тушите в течение 2–3 мин. Готовое мясо выложите на блюдо, полейте ягодным соусом и украсьте нарезанным полукружиями лимона.

### ***Курица на гриле с яблоками***

#### *Ингредиенты*

Куриное филе – 500 г, зеленые яблоки – 6 шт., сметана – 100 г, сливочное масло – 50 г, горчица – 30 г, лимонный сок – 30 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка,



черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сметану соедините с горчицей и свежееотжатым лимонным соком (20 мл), добавьте измельченную зелень петрушки и укропа, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте. Куриное филе нарежьте порционными кусками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 50–60 мин. Яблоки разрежьте пополам, сбрызните оставшимся лимонным соком и оставьте на 5 мин.

Маринованное мясо выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и жарьте в течение 10 мин., периодически переворачивая и смазывая маринадом, затем добавьте яблоки и держите над углями еще 5–7 мин.

### **Гриль из рыбы и морепродуктов** ***Морская камбала и креветки с овощами на гриле***

#### *Ингредиенты*

Филе морской камбалы – 400 г, крупные креветки – 12 шт., шампиньоны – 18 шт., лук – 3 шт., помидоры – 5 шт., лимонный сок – 20 мл, оливковое масло – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, тимьян – 5 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, кайенский перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе камбалы хорошо промойте и просушите на салфетке. Креветки очистите, выложите в дуршлаг, обдайте холодной водой и дайте ей стечь, после чего вместе с рыбой выложите в эмалированную емкость, сбрызните свежееотжатым лимонным соком и оставьте на 10–15 мин.

Лук очистите и варите 10 мин. в небольшом количестве воды, после чего разрежьте пополам. Грибы очистите и промойте. Помидоры разрежьте пополам, чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, добавьте оливковое масло, тимьян, соль, кайенский перец и тщательно все перемешайте.

Филе камбалы проложите несколькими листочками петрушки, скатайте рулетами и нанижите на шампуры, чередуя с креветками, половинками лука, помидорами и шампиньонами.

Затем смажьте маслом с чесноком, выложите на решетку гриля и обжаривайте в течение 5 мин. с каждой стороны.

### ***Рыба с овощами на гриле***

#### *Ингредиенты*

Сардины – 500 г, цукини – 300 г, баклажан – 1 шт., помидоры – 4 шт., оливковое масло – 80 мл, лимонный сок – 15 мл, коньяк – 30 мл, сливочное масло – 30 г, пшеничная мука грубого помола – 20 г, тимьян – 10 г, семена фенхеля – 5 г, черный молотый перец – 5 г, морская соль – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Сардины очистите, выпотрошите и хорошо промойте. Оливковое масло (60 мл) соедините с лимонным соком, коньяком, тимьяном, розмарином, черным перцем, морской солью и тщательно все перемешайте, после чего залейте им рыбу и оставьте на 25–30 мин.

Баклажан и цукини помойте, очистите и нарежьте толстыми кружками. Помидоры крестообразно надрежьте.

Муку смешайте с семенами фенхеля и обваляйте в ней рыбу. Кружки баклажана обмакните в маринад и также обваляйте в муке.

Решетку гриля накрыть алюминиевой фольгой (оставив небольшой участок открытым), в середину поместите сардины и кусочки баклажана. Цукини обмакните в маринад и выложите на фольгу. Помидоры разместите на решетке, сбрызните оставшимся оливковым маслом, посолите и поперчите. Остаток маринада распределите по рыбе и овощам.

Держите над углями в течение 5 мин., затем снимите с решетки помидоры и держите их теплыми.

Остальные овощи и сардины переверните и готовьте еще 5 мин., после чего выложите на большое блюдо.

### ***Кефаль в соусе из анчоусов на гриле***

#### *Ингредиенты*

Филе кефали – 1 кг, филе анчоуса – 30 г, помидор – 1 шт., апельсин – 1 шт., апельсиновый сок – 150 мл, оливковое масло – 50 мл, мука – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тонким ножом сделайте диагональные надрезы по бокам каждой рыбы. Часть филе анчоусов измельчите и вложите в «карманы», а остальное крупно нарубите.

Подготовленную рыбу обваляйте в смеси муки, соли и черного перца, смажьте оливковым маслом, положите на решетку гриля и держите над углями до образования хрустящей корочки.

Помидор обдайте кипятком, удалите кожицу, очистите от семян, измельчите мякоть, соедините с апельсиновым соком, нарубленными анчоусами, оставшимся маслом и слегка подогрейте, постоянно помешивая (масса должна немного загустеть), после чего поперчите.

Готовую рыбу выложите на блюдо, полейте полученным соусом, посыпьте измельченной зеленью петрушки и украсьте нарезанным небольшими дольками апельсином.

### ***Морской окунь на гриле***

#### *Ингредиенты*

Филе морского окуня – 800 г, лимон – 1 шт., хлебные крошки – 80 г, сыр пармезан – 40 г, сливочное масло – 40 г, оливковое масло – 30 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Из лимона выжмите сок, а цедру натрите.

Хлебные крошки соедините с цедрой, натертым сыром, измельченной петрушкой, посолите и поперчите.

Решетку гриля накройте фольгой, смажьте оливковым маслом, выложите филе морского окуня и держите над углями 10–12 мин., после чего переверните и посыпьте панировочной смесью.

Через 5 мин. добавьте сливочное масло, растертое с лимонным соком и разрежьте мясо на порционные кусочки.

### ***Окунь под лимонным соусом на гриле***

### *Ингредиенты*

Морской окунь – 600 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка

### *Для маринада*

Лимонный сок – 50 мл, оливковое масло – 50 мл, перья лука-шалота – 5–6 шт., свежий лавровый лист – 3 шт., паприка – 5 г, черный молотый перец и соль по вкусу.

### *Для лимонного соуса*

Оливковое масло – 30 мл, лимонный сок – 50 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка, тмин – 3 г, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Лимонный сок соедините с оливковым маслом, добавьте нашинкованные перья лука-шалота, измельченный лавровый лист, паприку, посолите, поперчите и перемешайте. Филе морского окуня нарежьте порционными кусочками, выложите в один слой в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 4–5 ч., время от времени переворачивая. Оливковое масло соедините со свежотжатым лимонным соком, добавьте часть измельченной зелени петрушки и укропа, тмин, посолите и перемешайте.

Деревянные шпажки замочите в воде на 10–15 мин., после чего нанижите на них маринованную рыбу, выложите на решетку гриля и держите над углями 4–5 мин., периодически переворачивая. Готовую рыбу выложите на блюдо, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа и украсьте нарезанным полукружиями лимоном.

### ***Королевские креветки с горчичным семенем на гриле***

### *Ингредиенты*

Королевские креветки – 500 г, сливочное масло – 40 г, смесь черного и желтого горчичного семени – 10 г, куркума – 3 г, кайенский перец – 3 г, апельсиновая и лимонная цедра для украшения, соль по вкусу.

### *Способ приготовления*

Очистите креветки, оставив хвосты, нанижите по 2–3 шт. на вымоченные в воде деревянные шпажки и отложите в сторону. Измельчите в ступке горчичное семя (6 г), выложите в плоскую миску, соедините с куркумой и кайенским перцем, слегка посолите, добавьте немного воды и перемешивайте до образования однородной массы.

Обмокните креветки в полученный маринад и держите в прохладном месте 30 мин.

Выложите шпажки с креветками на решетку гриля, смажьте растопленным сливочным маслом, посыпьте оставшимся горчичным семенем. Жарьте в течение 3–5 мин., периодически смазывая остатками маринада и переворачивая пока они не станут мягкими. Горячие креветки выложите на блюдо, не снимая со шпажек, украсьте измельченной апельсиновой и лимонной цедрой.

### ***Гриль из овощей, грибов, фруктов Картофель с помидорами на гриле***

### *Ингредиенты*

Картофель – 5 шт., помидоры – 4 шт., сливочное масло – 20 г, оливковое масло – 30 мл, зелень

петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка, базилик – 0,5 пучка, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками, помидоры – кружочками средней толщины.

Накройте решетку гриля фольгой, смажьте оливковым маслом, выложите картофель, накройте еще одним слоем фольги и запекайте в течение 10–15 мин.

Снимите фольгу, картофель смажьте сливочным маслом, выложите сверху помидоры, посыпьте измельченным базиликом, посолите, поперчите и держите над углями еще 5 мин.

Готовое блюдо разрежьте на 4 части, посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

### ***Картофель, запеченный с сыром на гриле***

#### *Ингредиенты*

Картофель – 5 шт., сыр твердых сортов – 70 г, сметана – 50 г, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Клубни картофеля хорошо помойте, разрежьте пополам, аккуратно удалите часть мякоти, выложите на решетку гриля и держите над углями 5–8 мин.

Сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Полученным соусом наполните углубления в картофеле и поместите на решетку гриля еще на 3–4 мин., после чего выложите на блюдо, посыпьте измельченной зеленью и сразу подайте на стол.

### ***Бутерброды с помидорами и сыром на гриле***

#### *Ингредиенты*

Хлеб пшеничный – 2 кусочка, помидоры – 2 шт., сыр твердых сортов – 100 г, сливочное масло – 30 г, зелень укропа – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Помидоры нарежьте кружками, сыр – тонкими ломтиками.

Кусочки хлеба слегка поджарьте на решетке гриля, смажьте небольшим количеством сливочного масла, положите на них кружочки помидоров, посыпьте измельченной зеленью укропа, накройте сыром и держите на решетке гриля, пока сыр не начнет плавиться.

### ***Кукуруза, запеченная на гриле, с кетчупом***

#### *Ингредиенты*

Кукуруза – 4 початка, сливочное масло – 150 г, кетчуп – 70 г, ворчестерширский соус – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Очистите початки от листьев и волокон. Разрежьте каждый початок на 3 части. Положите кукурузу в большую кастрюлю с кипящей водой и варите, пока она не станет мягкой. Пока кукуруза варится, положите масло в миску и разомните.

Добавьте кетчуп и ворчестерширский соус. Хорошо перемешайте. Слейте воду, выньте кукурузу и намажьте каждый кусочек масляной смесью. Соедините 2 кусочка кукурузы, плотно оберните их фольгой и поместите в горячий гриль на 5 мин. Аккуратно выньте кукурузу из фольги, положите на тарелку и полейте образовавшимся при запекании соком.

### ***Сыр с помидором в виноградных листьях на гриле***

#### *Ингредиенты*

Виноградные листья – 8 шт., сыр твердых сортов – 250 г, чеснок – 1 зубчик, помидор – 30 г, оливковое масло – 30 мл, ржаной хлеб – 8 ломтиков, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тщательно промойте виноградные листья в холодной воде несколько раз, после чего обсушите на салфетке.

Сыр нарежьте небольшими кусочками, соедините его с ломтиками помидора, посолите и поперчите. На каждый виноградный лист положите немного получившейся смеси, заверните и смажьте оливковым маслом.

Подготовленные «конвертики» выложите на решетку гриля и держите над углями 5–7 мин., периодически переворачивая.

Ломтики ржаного хлеба слегка обжарьте на решетке с обеих сторон, натрите чесноком, положите сверху сыр в виноградных листьях и подайте на стол.

### ***Тофу с грибами и луком-пореем на гриле***

#### *Ингредиенты*

Тофу – 400 г, лук-порей – 4 шт., шампиньоны – 16 шт., перец чили – 1 стручок, чеснок – 1 зубчик, соевый соус – 50 мл, толченый имбирь – 3 г, лимонный сок – 40 мл, сладкий\**sensored*\*ес – 50 мл, прозрачный мед – 20 г, оливковое масло – 20 мл.

#### *Способ приготовления*

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте соевый соус, имбирь, измельченный перец чили, лимонный сок, \**sensored*\*ес и мед, влейте 50 мл воды и тщательно все перемешайте. Разрежьте сыр на 16 кубиков, а лук-порей – на 16 ломтиков, положите все в неглубокую форму вместе с грибами, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте несколько часов, время от времени переворачивая.

Затем нанижите тофу, лук-порей и шампиньоны на 8 деревянных шпажек, предварительно замоченных в воде, смажьте оливковым маслом, сбрызните маринадом, выложите на решетку гриля и держите над углями в течение 10–15 мин., периодически поворачивая и поливая оставшимся маринадом.

### ***Инжир с кардамоновым кремом на гриле***

#### *Ингредиенты*

Инжир – 9 шт., сливочное масло (несоленое) – 30 г, бренди (или коньяк) – 60 г, коричневый сахар – 5 г, миндаль для украшения.

#### *Для кардамонового крема:*

Сливки 35 %-ной жирности – 150 мл, толченый кардамон – 5 г, бренди (или коньяк) – 10 мл, прозрачный мед – 10 г.

### *Способ приготовления*

Сливки выложите в миску, добавьте бренди и мед, всыпьте кардамон, перемешайте все до образования однородной массы, накройте и поставьте в холодильник на 30 мин. Инжир разрежьте на половинки. Сливочное масло растопите на водяной бане и соедините с бренди. Полученной смесью смажьте инжир, слегка посыпьте его сахаром, выложите на решетку гриля и держите над углями в течение 4–5 мин.

Охлажденный крем взбейте в пену, залейте им готовый инжир и подайте на стол, украсив очищенным миндалем.

### ***Яблоки на гриле***

#### *Ингредиенты*

Яблоки – 6 шт., лимонный сок – 35 мл, сливочное масло – 50 г, корица – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Яблоки очистите, нарежьте кубиками среднего размера, сбрызните лимонным соком и обсыпьте корицей.

Нанижите подготовленные кусочки фруктов на предварительно замоченные деревянные шпажки, выложите на смазанную маслом решетку гриля и держите над углями 5–6 мин., периодически переворачивая.

### ***Бананы на гриле***

#### *Ингредиенты*

Бананы – 4 шт., взбитые сливки – 100 г, ядра грецких орехов – 10 шт., сливочное масло – 40 г.

#### *Способ приготовления*

Бананы очистите, нарежьте кружочками, нанижите на вымоченные в воде шпажки, выложите на смазанную маслом решетку гриля и держите над углями в течение 10 мин.

Шпажки с готовыми бананами разложите по тарелкам и украсьте взбитыми сливками и разделенными на половинки ядрами грецких орехов.

### ***Фруктовое ассорти на гриле (вариант 1)***

#### *Ингредиенты*

Манго – 1 шт., папайя – 1 шт., бананы – 3 шт., мед – 50 г, сливочное масло – 50 г, цедра лимона – 20 г, молотый имбирь по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мед соедините с имбирем, добавьте измельченную лимонную цедру и тщательно перемешайте.

Мякоть манго и бананы нарежьте ломтиками.

Папайю очистите от кожицы и семян и так же измельчите. Подготовленные фрукты нанижите на предварительно замоченные деревянные шпажки, выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и держите над углями 7–8 мин., периодически переворачивая и поливая медовым соусом.

### ***Фруктовое ассорти на гриле (вариант 2)***

### *Ингредиенты*

Ананас – 0,5 шт., персики – 3 шт., бананы – 2 шт., ягоды клубники – 20 шт., взбитые сливки – 200 г.

*Для медово-кардамонового сиропа* Мед – 50 г, сливочное масло – 40 г, молотый кардамон – 3 г, ром (или бренди) – 20 мл, сахар – 10 г.

### *Способ приготовления*

Растопите сливочное масло, добавьте мед, кардамон и сахар, влейте ром и тщательно перемешайте.

Ананас очистите и нарежьте небольшими кусочками, бананы и персики – ломтиками. Клубнику промойте и откиньте на дуршлаг. Подготовленные ингредиенты нанижите поочередно на шпажки, выложите в неглубокую емкость, залейте полученной смесью (при необходимости добавьте немного воды), накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на 1 час, после чего выложите на решетку гриля и держите над углями в течение 5 мин., периодически переворачивая и смазывая оставшимся сиропом.

Готовое ассорти подайте со взбитыми сливками.

## **Соусы** ***Соус «Сырный»***

### *Ингредиенты*

Творог – 60 г, сметана – 60 г, горчица – 30 г, сыр – 50 г.

### *Способ приготовления*

Творог растирают, сыр измельчают. Ингредиенты смешивают со сметаной, взбивают венчиком и заправляют горчицей.

Готовый соус подают к столу.

## ***Соус «Весенний»***

### *Ингредиенты*

Сок томатный густой – 100 мл, зелень щавеля и кинзы – по 1 пучку.

### *Способ приготовления*

Зелень щавеля и кинзы моют, измельчают и смешивают с томатным соком. Готовый соус подают к столу.

## ***Соус ткемали***

### *Ингредиенты*

Вода – 200 мл, сливы ткемали – 1000 г, чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

*Способ приготовления* Сливы моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности на среднем огне, постоянно помешивая, после чего протирают через сито и разводят отваром, зелень укропа и кинзы и чеснок моют, измельчают и смешивают со сливовой массой.

Полученную смесь солят, перчат и доводят до кипения.

Готовый соус ткемали подают к мясу.

### ***Соус «Зеленая фантазия»***

#### *Ингредиенты*

Кефир или сметана – 100 г, огурец – 0,5 шт., зелень укропа, петрушки и зеленого лука – по 1 пучку, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Вымытый огурец натирают на мелкой терке и смешивают с кефиром или сметаной. В полученную смесь добавляют вымытые и измельченные зелень укропа, петрушки и зеленый лук.

Соус солят и подают к мясу.

### ***Соус к рыбе***

#### *Ингредиенты*

Кетчуп – 200 мл, перец красный корейский – 100 г, 3 %-ный раствор кислоты уксусной – 5 г, вода или вино сухое – 5 г, чеснок – 2 зубчика.

*Способ приготовления* Измельченный стручковый перец смешивают с очищенным, вымытым, толченым чесноком. Затем в массу добавляют кетчуп и разведенную водой уксусную кислоту или вино.

### ***Соус «Ореховый»***

#### *Ингредиенты*

Орехи грецкие – 250 г, сок гранатовый – 100 мл, хмели-сунели – 5 г, шафран – 5 г, чеснок – 5 зубчиков, зелень кинзы – 1 пучок, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Очищенные грецкие орехи толкут в ступке с очищенным, вымытым чесноком. Затем в смесь добавляют соль, перец, хмели-сунели, шафран, вымытую, измельченную кинзу. Полученную массу смешивают с гранатовым соком.

Готовый ореховый соус можно подавать к мясу.

### ***Соус из горчицы с каперсами***

#### *Ингредиенты*

Раствор 3 %-ной кислоты уксусной – 180 г, масло растительное – 60 г, каперсы – 60 г, горчица – 5 г, сахар – 5 г, яйца – 2 шт., соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца протирают через сито, смешивают с горчицей, сахаром, солью и растительным маслом. В полученную смесь добавляют уксус и каперсы.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

### ***Соус с хреном***

#### *Ингредиенты*



9%-ный раствор кислоты уксусной – 100–120 мл, вода – 100 мл, сахар – 5 г, корень хрена – 1 шт., соль – 5 г.

#### *Способ приготовления*

Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке, кладут в кастрюлю, заливают кипятком и оставляют, закрыв емкость крышкой. В остывшую жидкость добавляют уксус, соль и сахар.

Готовый соус тщательно перемешивают и подают к столу.

#### ***Соус к рыбе со сметаной***

##### *Ингредиенты*

Сметана – 100 г, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Сметану смешивают с солью, перцем, уксусом и сахарной пудрой. Готовый соус подают к рыбе.

#### ***Соус «Быстрый»***

##### *Ингредиенты*

Сметана – 250 г, корень хрена – 1 шт.

##### *Способ приготовления*

Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке и смешивают со сметаной. Готовый соус подают к рыбе.

#### ***Соус «Винегрет»***

##### *Ингредиенты*

Масло растительное – 120 мл, уксус столовый – 120 мл, зелень петрушки и эстрагона – по 1 пучку, сахар – 0,25 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зеленый лук – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Желток сваренного вкрутую яйца протирают через сито, кладут в глубокую тарелку, смешивают с солью, сахаром, перцем и маслом.

В полученную смесь добавляют уксус, измельченный яичный белок, вымытый, нашинкованный зеленый лук, нарезанный кубиками соленый огурец и зелень петрушки и эстрагона.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

#### ***Соус из томатной пасты с горчицей***

##### *Ингредиенты*

Паста томатная – 60 г, вода – 50 мл, масло растительное – 60 г, горчица – 30 г, сахар – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Томатную пасту перемешивают с растительным маслом, горчицей и водой. В полученную смесь добавляют сахар, соль и перец.

Готовый соус подают к столу.

### ***Соус «Лимонный»***

#### *Ингредиенты*

Желтки сваренных вкрутую яиц – 3 шт., масло растительное – 120 мл, сок лимонный – 120 мл, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Желтки сваренных вкрутую яиц разминают в глубокой тарелке, солят, перчат, смешивают с растительным маслом. В полученную массу добавляют лимонный сок.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

### ***Соус с сахарной пудрой и маслом***

#### *Ингредиенты*

Масло растительное – 120 мл, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Уксус смешивают с солью и перцем. В полученную смесь добавляют сахар и масло растительное.

Готовый соус подают к столу.

### ***Соус из желтков с уксусом***

#### *Ингредиенты*

Корень хрена – 200 г, сахар – 60–90 г, масло растительное – 90 г, уксус столовый – 25 мл, желтки яичные – 5 шт., соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Сырые яичные желтки растирают с сахаром и натертым на мелкой терке корнем хрена. Затем в смесь добавляют масло растительное, столовый уксус, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

### ***Соус со сметаной и луком***

#### *Ингредиенты*

Бульон мясной – 200 мл, сметана – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, кетчуп острый – 15 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Муку поджаривают с маслом и разводят мясным бульоном. В полученную смесь добавляют сметану. Соус варят на слабом огне 5—10 мин.

Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают на сливочном масле и добавляют в соус, соль и острый кетчуп добавляют в соус перед подачей к столу.

### ***Соус украинский***

#### *Ингредиенты*

Бульон мясной – 250 мл, сметана – 100 мл, корень хрена – 60 г, масло сливочное – 60 г, уксус столовый – 60 мл, мука – 30 г, лист лавровый – 1 шт., перец черный душистый – 5–6 горошин, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Муку поджаривают с половиной порции сливочного масла, разводят 100 мл мясного бульона и добавляют сметану. Полученную смесь варят на слабом огне 5—10 мин.

Очищенный, вымытый, натертый на мелкой терке хрен слегка обжаривают на сливочном масле, после чего смешивают с уксусом и мясным бульоном, добавляют лавровый лист, перец, соль. Смесь варят 10–15 мин., вливают в обжаренную на сливочном масле муку и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус подают к столу.

### ***Соус острый с луком***

#### *Ингредиенты*

Бульон мясной – 300 мл, лук репчатый – 200 г, томатной пасты – 60 г, уксус столовый – 30 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 60 г, корнишоны – 30 г, соль и перец по вкусу.

*Способ приготовления* Муку поджаривают с половиной количества масла и разводят мясным бульоном.

Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают, смешивают с томатной пастой, солью и перцем и жарят еще 5 мин.

Полученную смесь смешивают с рублеными корнишонами и уксусом и доводят до кипения на медленном огне.

Готовый соус подают к столу.

### ***Соус «Морковный»***

#### *Ингредиенты*

Бульон мясной – 100 мл, томатная паста – 250 г, морковь – 120 г, мука – 30 г, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 30 г, соус томатный острый – 30 г, соль.

#### *Способ приготовления*

Лук и морковь очищают, моют, измельчают. Тертую морковь и измельченный лук обжаривают с половиной нормы сливочного масла. В полученную массу добавляют томатную пасту, муку и мясной бульон. Смесь тщательно перемешивают и варят на медленном огне 10 мин.

Затем смесь солят, смешивают с острым томатным соусом и процеживают через сито. После этого соус варят еще 3 мин., а затем подают к столу.

### ***Соус белый к рыбе***

#### *Ингредиенты*

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 30 мл, мука – 30 г, зелень укропа или петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Муку обжаривают в половине количества сливочного масла, разводят рыбным бульоном и варят 10 мин. Соус солят, перчат, смешивают с лимонным соком и сливочным маслом, процеживают и тщательно перемешивают.

Готовый соус перед подачей к столу украшают вымытой, измельченной зеленью укропа или петрушки.

### ***Соус с маринованными грибами***

#### *Ингредиенты*

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, сыр – 60 г, грибы маринованные – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят бульоном и варят 10 мин.

В готовую смесь добавляют мелко нарубленные маринованные грибы, масло сливочное, соль и перец красный молотый.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу, украсив вымытой, измельченной зеленью укропа и тертым сыром.

### ***Соус с белым столовым вином***

#### *Ингредиенты*

Бульон рыбный – 20 мл, горчица – 60 г, вино белое столовое – 60 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Муку обжаривают в сливочном масле, разводят бульоном и варят 10 мин. на слабом огне. Затем в смесь добавляют соль, горчицу и вливают белое столовое вино. Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

### ***Соус с сухариками***

#### *Ингредиенты*

Масло сливочное – 100 г, сухари толченые – 60 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Масло сливочное растапливают в небольшой кастрюле и смешивают с толчеными сухарями. Емкость со смесью накрывают крышкой и ставят на медленный огонь на 10 мин.

Готовый соус перед подачей к столу солят и перчат.

### ***Соус с томатом и корнионами***

#### *Ингредиенты*

Бульон рыбный – 250 мл, лук репчатый – 120 г, корнионы – 100 г, сметана – 80 г, томатная паста – 60 г, масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Очищенный, вымытый и измельченный лук обжаривают в масле, после чего в полученную массу добавляют муку, томатную пасту и рыбный бульон.

Соус варят 10 мин., затем солят, смешивают с мелко нарезанными корнишонами и заправляют сметаной.

### ***Соус со сладким перцем***

#### *Ингредиенты*

Майонез – 120 г, перец сладкий консервированный – 40 г, сок лимонный – 40 мл, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Консервированный сладкий перец измельчают и смешивают с майонезом, лимонным соком и солью.

Готовый соус при подаче к столу посыпают перцем.

### ***Соус с яйцом и мукой***

#### *Ингредиенты*

Бульон мясной – 200 мл, яйцо сырое – 1 шт., масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Муку обжаривают в масле, разводят половиной нормы мясного бульона и кипятят в течение 15 мин. Яичный желток смешивают с оставшимся бульоном и вливают в соус, постоянно помешивая.

Готовый бульон солят и перчат, после чего подают к столу.

### ***Соус яично-масляный***

#### *Ингредиенты*

Желток яичный – 2 шт., масло сливочное – 75 г, вода – 60 мл, сок лимонный – 30 мл, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

В небольшую кастрюлю вливают воду, добавляют яичные желтки и соль. Смесь взбивают венчиком, после чего емкость ставят на медленный огонь или водяную баню и при постоянном помешивании кладут в соус масло сливочное небольшими кусочками.

В готовый соус добавляют лимонный сок.

### ***Соус «Грибной вкус»***

#### *Ингредиенты*

Бульон грибной – 300 мл, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 60 г, грибы – 50 г, мука – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Предварительно очищенные и промытые грибы отваривают, откидывают на сито и остужают. Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят грибным бульоном и

варят 15 мин.

Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают с маслом и нашинкованными грибами, добавляют в соус, перчат, солят и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус украшают вымытой, измельченной зеленью петрушки.

### ***Соус «Бешамель»***

#### *Ингредиенты*

Масло сливочное – 120 г, бульон мясной – 120 мл, молоко – 120 мл, мука – 60 г, орех мускатный – 5 г, перец белый – 5 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

В растопленное на сковороде масло сливочное добавляют муку. Массу тщательно перемешивают и обжаривают на слабом огне в течение 3–5 мин.

В полученную массу при постоянном помешивании вливают мясной бульон и молоко. Смесь солят и варят на медленном огне 10 мин.

В готовый соус добавляют молотый мускатный орех и белый перец.

### ***Соус сацебели***

#### *Ингредиенты*

Орехи грецкие – 500 г, бульон куриный – 150 мл, сок виноградный кислый – 150 мл, зелень кинзы – 1 пучок, шафран – 5 г, чеснок – 6 зубчиков, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Толченые грецкие орехи смешивают с перцем, солью, очищенным, вымытым, измельченным чесноком, нашинкованной зеленью кинзы и шафраном.

Смесь разводят куриным бульоном. Перед подачей к столу в соус добавляют кислый виноградный сок.

### ***Соус бургундский***

#### *Ингредиенты*

Лук-шалот – 200 г, шампиньоны – 100 г, вино красное – 100 мл, масло сливочное – 50 г, мука – 30 г, зелень тимьяна – 2 веточки, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, лист лавровый – 1 шт., соль – 5 г, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Зелень петрушки, тимьяна и лавровый лист моют, связывают в пучок.

Лук-шалот моют, измельчают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают красным вином и варят 10 мин. вместе с зеленью на медленном огне, не накрывая емкость крышкой. После этого отвар процеживают.

На сковороде растапливают масло сливочное, смешивают его с мукой. В слегка обжаренную смесь вливают прокипяченное с зеленью вино. Массу варят на медленном огне при постоянном помешивании 15 мин. с добавлением соли и перца.

Очищенные, вымытые и измельченные шампиньоны добавляют в полученную смесь и варят на слабом огне при постоянном помешивании 5 мин.

Готовый соус подают к столу, украсив вымытой и нашинкованной зеленью укропа.

### ***Соус тклапи***

#### *Ингредиенты*

Вода – 25 мл, тклапи (кислый лаваш из слив) – 100 г, кинза – 0,5 пучка, чеснок – 2–3 зубчика, перец острый стручковый – 1 шт., соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тклапи измельчают, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают кипящей водой и настаивают несколько часов, плотно закрыв емкость крышкой.

После этого тклапи растирают, смешивают с вымытой, измельченной зеленью кинзы, очищенным, вымытым, толченым чесноком, мелко нарезанным стручковым перцем. Перед подачей к столу в соус добавляют соль.

### ***Соус гаро***

#### *Ингредиенты*

Бульон куриный – 250 мл, орехи грецкие – 200 г, зелень кинзы – 1 пучок, уксус винный – 30 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, желтки яичные – 3 шт., соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Толченые грецкие орехи смешивают в небольшой кастрюле с вымытой, измельченной зеленью кинзы, солят, разводят винным уксусом и заливают куриным бульоном.

Лук и чеснок очищают, моют, измельчают. В полученную смесь добавляют нашинкованный лук. Соус варят на медленном огне 10 мин., после чего остужают и соединяют со взбитыми желтками и толченым чесноком.

### ***Соус «Венеция»***

#### *Ингредиенты*

Сметана – 200 г, огурец – 100 г, зелень укропа, петрушки и мяты – по 1 пучку, оливки без косточек – 50 г, чеснок – 1–2 зубчика, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Вымытый огурец натирают на мелкой терке и смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком. В полученную смесь добавляют сметану, вымытую измельченную зелень укропа, петрушки и мяты, соль и перец.

Готовый соус при подаче к столу украшают оливками.

### ***Соус с орехами и майонезом***

#### *Ингредиенты*

Паста томатная – 200 г, майонез – 200 г, орехи грецкие – 30 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Томатную пасту и майонез смешивают в небольшой миске. В полученную смесь добавляют красный молотый перец, соль, толченый чеснок и вымытые измельченные зелень петрушки, кинзу и зеленый лук.

Готовый соус украшают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

### ***Соус с рассолом***

#### *Ингредиенты*

Бульон рыбный – 250 мл, рассол огуречный процеженный – 200 мл, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, корень сельдерея – 40 г, вино белое сухое – 30 мл, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Муку смешивают с половиной нормы растопленного сливочного масла и слегка обжаривают на сковороде на среднем огне. Затем охлаждают, разводят рыбным бульоном, варят 1 ч. на слабом огне с добавлением очищенного, вымытого, нашинкованного репчатого лука и измельченного корня сельдерея.

Затем в соус добавляют соль, перец, процеженный огуречный рассол и масло сливочное. Смесь доводят до кипения.

Перед подачей к столу в соус добавляют белое столовое вино.

### ***Соус «Чесночный»***

#### *Ингредиенты*

Бульон мясной – 100 мл, сметана – 30 г, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Чеснок очищают, моют, толкут до образования однородной массы, солят и заливают мясным бульоном.

Перед подачей к столу в соус добавляют сметану.

### ***Соус с брынзой***

#### *Ингредиенты*

Помидоры – 200 г, баклажаны – 200 г, вода – 200 мл, брынза – 20 г, лук зеленый – 1 пучок, соль – 10 г, перец – 5 г.

#### *Способ приготовления*

Помидоры и баклажаны моют, нанизывают на шампуры и запекают над раскаленными углями. Запеченные овощи кладут на 5–6 мин. в кастрюлю с водой, смешанной с солью. Затем с помидоров и баклажанов удаляют кожицу. Овощи измельчают, перчат, при необходимости досаливают, посыпают вымытым, нашинкованным зеленым луком.

Готовый соус украшают мелко нарезанной брынзой и подают к столу.

### ***Соус «Винный»***

#### *Ингредиенты*

Вино белое столовое – 50 мл, томатная паста – 100 г, морковь – 100 г, репа – 100 г, корень петрушки или сельдерея – 50 г, масло сливочное – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец



по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Морковь и репу очищают, моют, нарезают кубиками, соединяют с очищенным, измельченным корнем петрушки или сельдерея, солят, перчат и обжаривают на сковороде в сливочном масле. Затем добавляют томатную пасту и жарят смесь еще 5 мин.

После этого добавляют в массу белое столовое вино и доводят соус до кипения. Перед подачей к столу соус украшают вымытой, измельченной зеленью укропа.

#### ***Соус «Старорусский»***

##### *Ингредиенты*

Лук репчатый – 120 г, шампиньоны – 100 г, оливки без косточек – 50 г, паста томатная – 50 г, корень петрушки – 40 г, масло сливочное – 40 г, вино белое сухое – 30 мл, огурец соленый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Корень петрушки и репчатый лук очищают, моют, шинкуют. Ингредиенты обжаривают на сковороде в половине нормы сливочного масла. Нарезанный кубиками соленый огурец и шампиньоны припускают в отдельной сковороде. Затем подготовленные смеси соединяют.

В полученную массу добавляют оливки без косточек, томатную пасту, белое сухое вино, соль и перец. Соус доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, после чего остужают и подают к столу.

#### ***Соус «Венский»***

##### *Ингредиенты*

Лук репчатый – 120 г, масло топленое – 50 г, томат-пюре – 50 г, соль и перец по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле.

Затем добавляют томатную пасту. Массу доводят до кипения, солят, перчат, остужают и подают к столу.

#### ***Соус «Мадера»***

##### *Ингредиенты*

Бульон куриный – 200 мл, лук репчатый – 120 г, мадера – 30 мл, морковь – 100 г, паста томатная – 60 г, масло топленое – 60 г, мука – 40 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

##### *Способ приготовления*

Муку обжаривают в кастрюле с толстым дном в половине порции топленого масла. Овощи и зелень очищают, моют, измельчают. Отдельно пассеруют измельченный репчатый лук, зелень петрушки и нашинкованную морковь. Смеси соединяют, разводят куриным бульоном и варят 5—10 мин.

В полученную смесь добавляют томатную пасту и варят соус еще 15 мин. После этого соус процеживают через сито, солят, перчат, добавляют сахар, заправляют сливочным маслом и

доводят до кипения на медленном огне при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу соус поливают прокипяченной мадерой.

### ***Соус с перцем и вином***

#### ***Ингредиенты***

Бульон мясной концентрированный – 100 мл, лук репчатый – 80 г, корень петрушки – 80 г, вино красное сухое – 75 мл, масло сливочное или маргарин – 50 г, перец черный и красный молотый – по 2 г, соль по вкусу.

***Способ приготовления*** Репчатый лук и корень петрушки очищают, моют, измельчают, кладут в кастрюлю, заливают концентрированным мясным бульоном и варят на слабом огне 15–20 мин.

После этого смесь солят, перчат, доводят до кипения, процеживают, соединяют с прокипяченным красным сухим вином и заправляют сливочным маслом.

### ***Соус красный с маслом***

#### ***Ингредиенты***

Бульон мясной – 250 мл, лук репчатый – 120 г, зелень петрушки – 1 пучок, масло сливочное – 60 г, томатная паста – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

#### ***Способ приготовления***

Муку поджаривают с маслом, смешивают с томатной пастой, после чего разводят мясным бульоном.

Лук и зелень очищают, моют, измельчают. В полученную смесь добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук и нашинкованную зелень петрушки. Соус варят на слабом огне 20–30 мин, после чего солят, процеживают, заправляют сливочным маслом и подают к столу.

### ***Соус с мадерой и овощами***

#### ***Ингредиенты***

Соус красный – 800 мл, лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, репа – 50 г, масло топленое или маргарин – 50 г, мадера – 20 г.

#### ***Способ приготовления***

Морковь и репу очищают, моют, натирают на терке, соединяют с нашинкованным репчатым луком и слегка обжаривают на сковороде в топленном масле или маргарине.

Полученную смесь добавляют в кипящий красный соус и варят при слабом кипении 10–15 мин.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют мадеру.

### ***Соус с помидорами и грибами***

#### ***Ингредиенты***

Соус красный – 300 мл, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, вино сухое красное – 100 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 100 г, масло топленое или маргарин – 40 г, листья эстрагона – 25 г.

#### ***Способ приготовления***

Очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине. В полученную массу добавляют очищенные и нарезанные кубиками помидоры, нашинкованные шампиньоны.

Ингредиенты пассеруют 5 мин., после чего соединяют с красным соусом и варят 10 мин.

В массу добавляют вымытые, измельченные листья эстрагона, сухое вино и масло сливочное. Соус доводят до кипения и подают к столу горячим.

### ***Соус кисло-сладкий***

#### *Ингредиенты*

Вода – 300 мл, соус красный – 250 мл, чернослив – 200 г, изюм без косточек – 100 г, вино сухое красное – 30 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 10 г.

#### *Способ приготовления*

Промытый чернослив кладут в небольшую кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности, после чего удаляют косточки и шинкуют.

В красный соус добавляют чернослив, красное сухое вино, сахар и промытый изюм. Смесь варят 10 мин. при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу в готовый соус добавляют масло сливочное.

### ***Соус с джемом из черной смородины***

#### *Ингредиенты*

Бульон мясной крепкий – 250 мл, соус красный – 200 мл, вино сухое красное – 50 мл, варенье или джем из черной смородины – 50 г, масло сливочное – 30 г, перец черный душистый – 4–5 шт.

#### *Способ приготовления*

Горячий мясной бульон вливают в кастрюлю с красным соусом и доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании.

Джем или варенье из черной смородины соединяют с сухим красным вином, душистым перцем, добавляют в кипящую смесь и варят на слабом огне 15–20 мин.

Соус процеживают, заправляют сливочным маслом, остужают и подают к столу.

### ***Соус по-матросски***

#### *Ингредиенты*

Шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 70 г, лук репчатый – 60 г, паста томатная – 50 г, вино сухое красное – 30 г, анчоусы – 30 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Очищенный, вымытый, нарезанный кольцами и обжаренный в половине нормы сливочного масла лук смешивают с томатной пастой и варят на медленном огне 10–15 мин.

В вымытые, измельченные и припущенные шампиньоны добавляют прокипяченное сухое красное вино, масло сливочное, протертые анчоусы, соль и перец красный молотый.

Полученную массу тщательно перемешивают и соединяют с обжаренным репчатым луком.

### ***Соус с душистый с вином***

#### ***Ингредиенты***

Соус красный – 600 мл, вино – 50 мл, листья эстрагона – 50 г, перец черный душистый – 5 г, соль по вкусу.

#### ***Способ приготовления***

Вымытые и измельченные листья эстрагона кладут в кастрюлю, заливают вином и кипятят 2–3 мин. В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, перчат и солят.

Готовый соус можно подавать к столу холодным и горячим.

### ***Соус «Светлый»***

#### ***Ингредиенты***

Бульон мясной – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, желток яичный – 1 шт., соль по вкусу.

#### ***Способ приготовления***

Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла и разводят мясным бульоном. Смесь варят на медленном огне 5–10 мин., после чего смешивают с яичным желтком, солят и заправляют сливочным маслом.

Готовый соус подают к столу.

### ***Соус золотистый к мясу***

#### ***Ингредиенты***

Бульон мясной – 300 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 50 г, сметана – 30 г, лист лавровый – 3 шт., соль и перец по вкусу.

***Способ приготовления*** Растопленное масло сливочное смешивают в небольшой кастрюле с просеянной мукой и прогревают в микроволновой печи до светло-коричневого цвета.

В полученную массу вливают мясной бульон и варят смесь при постоянном помешивании 30 мин. Затем в соус добавляют сметану, соль, лавровые листья и перец.

### ***Соус с апельсинами и вином***

#### ***Ингредиенты***

Соус красный – 700 мл, апельсины – 200 г, вино сухое красное – 100 г, вода – 100 мл, масло сливочное – 20 г.

#### ***Способ приготовления***

Очищенные апельсины шинкуют, заливают сухим красным вином, кладут в кастрюлю, добавляют холодную воду и доводят до кипения.

В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, после чего остужают.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют растопленное масло сливочное.



