

## 10 рецептов вкусного шашлыка



У многих людей, не знакомых с историей, сложилось представление, будто шашлык - какое-то особое блюдо народов Кавказа, свойственное только им. Это совершенно неверно. Точно такой же шашлык можно встретить у многих народов мира.

Кстати, само слово "шашлык" вовсе не кавказского происхождения и в русском языке оказалось случайно. Оно является искажением крымско-татарского слова "шиш" - "вертел", "шишлык" - "что-то на вертеле". Шашлык был известен в России и до XVIII века, но назывался "верченое" - мясо, переворачиваемое на вертеле. Искать страну, где впервые появился шашлык бессмысленно. Еще древние люди, научившись добывать огонь, вкушали мясо, приготовленное на костре. Сотни веков спустя на шомполах от мушкетов и пицалей жарили в старину мясо охотники и солдаты. В Армении шашлык называют "хоровац", а в Азербайджане - "кебаб", в Турции - "шиш-кебаб". В странах Средиземноморья кебаб представляет собой котлетную массу с большим количеством мяты, нанизанную на деревянные палочки и запеченную в углях. На Западе и в Америке "верченые" блюда превратились в "переворачиваемые", там готовят мясо на решетке в жаровнях, именуемых "барбекю".

Сейчас шашлыком называют практически любое мясо, приготовленное на углях. А ведь шашлык - это не просто жареное мясо, это целый ритуал со своими правилами и запретами. Шашлык сопровождается только свежими томатами, приготовленными на углях овощами, зеленью, сыром, приправами, зеленым луком и сухим вином. Ничто не должно перебивать вкус шашлыка, нужно наслаждаться им и только им, поэтому мяса должно быть много, чтобы каждый имел возможность получить массу удовольствия.

## **1. Шашлычок из куриных грудок "Нежность"**

*куриные грудки*

*лук репчатый*

*соль*

*черный перец*

*лимон*

**Инструкция:** для приготовления маринада репчатый лук крупно порезать, выжать 2 дольки лимона, добавить черный перец и соль. Положить мясо в маринад на 3-4 часа. Жарить на решетке вместе с луком.

## **2. Шашлык из осетрины**

*осетрина*

*лук*

*петрушка*

*кинза*

*черный перец*

*лавровый лист*

*майонез*

*лимон*

**Инструкция:** осетрину порезать кусками, добавить петрушку, кинзу, лук, перец, лавровый лист, соль. Все полить лимонным соком и майонезом. Запекать на углях или гриле.

## **3. Шашлык из форели**

*стейки форели*

*соль*

*черный перец*

*лимонный сок*

*растительное масло*

**Инструкция:** стейки замариновать с солью и перцем, полить лимонным соком, добавить 4-5 ст. ложек растительного масла.

#### **4. Шашлык с минеральной водой**

*свинина или говядина (шейка или вырезка)*

*репчатый лук*

*черный перец*

*зелень петрушки*

*соль*

*минеральная вода с газом*

**Инструкция:** мясо порезать, залить минеральной водой, затем добавить лук, порезанный кольцами, соль, перец, петрушку. Мариновать 2 часа, жарить на углях.

#### **5. Свиной шашлык с соевым соусом**

*свинина*

*лук*

*минеральная вода с газом*

*для маринада (на 2 кг мяса):*

*растительное масло*

*1 лимон*

*соль*

*1/3 стакана соевого соуса*

*1 ч.л. черного перца*

**Инструкция:** маринад тщательно взбить, нарезать лук кольцами, добавить мясо, залить минеральной водой. Мариновать 3 часа, жарить на углях.

## **6. Шашлык из баранины**

*баранина*

*лук*

*соль*

*черный перец*

*уксус (9%)*

**Инструкция:** мясо порезать кусками, посыпать специями, залить уксусом, разбавленным водой в пропорции 1:10. Мариновать 3 часа, жарить на углях.

## **7. Шашлык из куриных крылышек**

*куриные крылышки*

*красный перец*

*соль*

*подсолнечное масло*

**Инструкция:** смешать перец, соль и подсолнечное масло. этой смесью натереть крылышки. Мариновать 2 часа и запекать на решетке.

## **8. Шашлык "абрикос"**

*свинина*

*1 ст. абрикосового сока*

*2 ст.л. лимонного сока*

*2-3 бутона гвоздики*

*1 зубчик чеснока, растертый с солью*

*1/2 ч.л. молотого черного перца*

**Инструкция:** приготовить маринад, положить в него мясо и оставить на ночь. Жарить на углях.

## **9. Шашлык с хлебом**

*говядина или свинина*

*ломтики бекона*

*ржаной хлеб*

*черный молотый перец*

*соль*

**Инструкция:** мясо крупно порезать, посолить, поперчить. Нанизывать на шампуры в следующем порядке - мясо, хлеб, бекон и т.д. На конце шампура должен быть хлеб. Жарить на углях, подавать с овощами.

## **10. Шашлык из трески запеченный**

*филе трески*

*сок половины лимона*

*сладкий перец*

*сыр 200 гр.*

*соль и перец по вкусу*

**Инструкция:** рыбу сбрызнуть лимонным соком и порезать на кусочки, перец нарезать крупными кусочками, нанизать на деревянные шпажки, выложить на фольгу и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке.



## 10 рецептов вкусного шашлыка



У многих людей, не знакомых с историей, сложилось представление, будто шашлык - какое-то особое блюдо народов Кавказа, свойственное только им. Это совершенно неверно. Точно такой же шашлык можно встретить у многих народов мира.

Кстати, само слово "шашлык" вовсе не кавказского происхождения и в русском языке оказалось случайно. Оно является искажением крымско-татарского слова "шиш" - "вертел", "шишлык" - "что-то на вертеле". Шашлык был известен в России и до XVIII века, но назывался "верченое" - мясо, переворачиваемое на вертеле. Искать страну, где впервые появился шашлык бессмысленно. Еще древние люди, научившись добывать огонь, вкушали мясо, приготовленное на костре. Сотни веков спустя на шомполах от мушкетов и пицалей жарили в старину мясо охотники и солдаты. В Армении шашлык называют "хоровац", а в Азербайджане - "кебаб", в Турции - "шиш-кебаб". В странах Средиземноморья кебаб представляет собой котлетную массу с большим количеством мяты, нанизанную на деревянные палочки и запеченную в углях. На Западе и в Америке "верченые" блюда превратились в "переворачиваемые", там готовят мясо на решетке в жаровнях, именуемых "барбекю".

Сейчас шашлыком называют практически любое мясо, приготовленное на углях. А ведь шашлык - это не просто жареное мясо, это целый ритуал со своими правилами и запретами. Шашлык сопровождается только свежими томатами, приготовленными на углях овощами, зеленью, сыром, приправами, зеленым луком и сухим вином. Ничто не должно перебивать вкус шашлыка, нужно наслаждаться им и только им, поэтому мяса должно быть много, чтобы каждый имел возможность получить массу удовольствия.

## 1. Шашлычок из куриных грудок "Нежность"

*куриные грудки*

*лук репчатый*

*соль*

*черный перец*

*лимон*

**Инструкция:** для приготовления маринада репчатый лук крупно порезать, выжать 2 дольки лимона, добавить черный перец и соль. Положить мясо в маринад на 3-4 часа. Жарить на решетке вместе с луком.

## 2. Шашлык из осетрины

*осетрина*

*лук*

*петрушка*

*кинза*

*черный перец*

*лавровый лист*

*майонез*

*лимон*

**Инструкция:** осетрину порезать кусками, добавить петрушку, кинзу, лук, перец, лавровый лист, соль. Все полить лимонным соком и майонезом. Запекать на углях или гриле.

## 3. Шашлык из форели

*стейки форели*

*соль*

*черный перец*



*лимонный сок*

*растительное масло*

**Инструкция:** стейки замариновать с солью и перцем, полить лимонным соком, добавить 4-5 ст. ложек растительного масла.

#### **4. Шашлык с минеральной водой**

*свинина или говядина (шейка или вырезка)*

*репчатый лук*

*черный перец*

*зелень петрушки*

*соль*

*минеральная вода с газом*

**Инструкция:** мясо порезать, залить минеральной водой, затем добавить лук, порезанный кольцами, соль, перец, петрушку. Мариновать 2 часа, жарить на углях.

#### **5. Свиной шашлык с соевым соусом**

*свинина*

*лук*

*минеральная вода с газом*

*для маринада (на 2 кг мяса):*

*растительное масло*

*1 лимон*

*соль*

*1/3 стакана соевого соуса*

*1 ч.л. черного перца*

**Инструкция:** маринад тщательно взбить, нарезать лук кольцами, добавить мясо, залить минеральной водой. Мариновать 3 часа, жарить на углях.

## **6. Шашлык из баранины**

*баранина*

*лук*

*соль*

*черный перец*

*уксус (9%)*

**Инструкция:** мясо порезать кусками, посыпать специями, залить уксусом, разбавленным водой в пропорции 1:10. Мариновать 3 часа, жарить на углях.

## **7. Шашлык из куриных крылышек**

*куриные крылышки*

*красный перец*

*соль*

*подсолнечное масло*

**Инструкция:** смешать перец, соль и подсолнечное масло. этой смесью натереть крылышки. Мариновать 2 часа и запекать на решетке.

## **8. Шашлык "абрикос"**

*свинина*

*1 ст. абрикосового сока*

*2 ст.л. лимонного сока*

*2-3 бутона гвоздики*

*1 зубчик чеснока, растертый с солью*

*1/2 ч.л. молотого черного перца*

**Инструкция:** приготовить маринад, положить в него мясо и оставить на ночь. Жарить на углях.

## 9. Шашлык с хлебом

*говядина или свинина*

*ломтики бекона*

*ржаной хлеб*

*черный молотый перец*

*соль*

**Инструкция:** мясо крупно порезать, посолить, поперчить. Нанизывать на шампуры в следующем порядке - мясо, хлеб, бекон и т.д. На конце шампура должен быть хлеб. Жарить на углях, подавать с овощами.

## 10. Шашлык из трески запеченный

*филе трески*

*сок половины лимона*

*сладкий перец*

*сыр 200 гр.*

*соль и перец по вкусу*

**Инструкция:** рыбу сбрызнуть лимонным соком и порезать на кусочки, перец нарезать крупными кусочками, нанизать на деревянные шпажки, выложить на фольгу и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке.