

[Шашлык по-карски \(первый вариант\)](#)
[Говядина на шампурах](#)
[Перепела «Самоцветы востока»](#)
[Шашлык](#)
[Шашлык из баранины с рисом](#)
[Шашлык из говядины с рисом](#)
[Шашлык из говядины, жаренный на вертеле](#)
[Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы](#)
[Шашлык из свинины](#)
[Шашлык по-кавказски](#)
[Шашлык по-карски \(второй вариант\)](#)
[Шашлык по-узбекски острый](#)
[Шашлык «а'ля Рекорд-Сервис»](#)
[Шашлык «Залиманский»](#)
[Шашлык из баранины](#)
[Шашлык из баранины по-турецки](#)
[Шашлык из вырезки и чернослива](#)
[Шашлык из говяжьей вырезки](#)
[Шашлык из картофеля](#)
[Шашлык из курицы в ореховом маринаде](#)
[Шашлык из курицы по-ирански](#)
[Шашлык из осетрины](#)
[Шашлык из рубленого мяса по-узбекски](#)
[Шашлык из свинины на протвине](#)
[Шашлык из свинины с луком](#)
[Шашлык к 1 Мая \(по-русски из свинины\)](#)
[Шашлык по - кавказски](#)
[Шашлык по-кавказски](#)
[ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ](#)

Шашлык по-карски (первый вариант)

240 г баранины, 10 г лука для маринования, по 1 почке и помидоре, 5 г сала бараньего, по 30 г лука репчатого и зеленого для гарнира, 1 лимон, 2 г барбариса сушеного, 30 г соуса ткемали, зелени

С мякоти спинной и поясничной частей баранины срезать грубые сухожилия, разрезать мясо поперек на куски по одному на порцию, досолить и замариновать с луком и специями, как мясо для шашлыка по-кавказски. Перед жаркой кусок мяса надеть на шпажку вместе с зачищенной от пленки бараньей почкой с одного конца и некрупным помидором с другого. Мясо смазать сливочным маслом или топленым курдючным салом. Жарить на решетке над углями или на вертеле.

При подаче жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки, положить на овальное блюдо. Гарнировать кольцами сырого репчатого и зеленого лука, нарезанного кусочками, и долькой лимона. Блюдо украсить вельню петрушки или сельдерея. Отдельно подать соус ткемали и барбарис свежий или сушеный молотый.

Время приготовления 70 мин.

Говядина на шампурах

1,5 кг говяжьей вырезки, 1/2 лимона, помидоры, репчатый лук, зеленый лук, 2 -3 ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Кусок говяжьей вырезки обмыть, обровнять, разрезать на 5 кусков (но не отбивать), посолить, поперчить, надеть на шампуры. Жарить в гриле в течение 45 -50 минут при температуре 210, поворачивая, чтобы мясо прожарилось равномерно, и смазывая сливочным маслом. Готовое мясо уложить на блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, ломтиками лимона.

Время приготовления 70 мин.

Перепела «Самоцветы востока»

3 перепелки, 100 г болгарского перца разных цветов, 95 г баранины (жиго), 25 г курдючного жира, 60 г репчатого лука, 5 г риса, 1 г зиры, 5 г аджики, 15 г растительного масла, 25 г красного сухого вина, 3 г базилика, соль и специи по вкусу. Для украшения: дольки свежих огурцов, помидоров, лимонов. Зелень.



Перепелок зачистить, промыть, обсушить салфеткой, брюшко натереть солью. Лук репчатый нарезать мелким кубиком, с пассеровать на растительном масле. Курдючный жир зачистить, нарезать мелким кубиком, обжарить, добавить нарезанную мелким кубиком баранину, обжарить, добавить пассерованный лук, отварной рис, соль, специи. Довести фарш до вкуса. Этим фаршем начинить подготовленные перепелки, нанизать их на шампур, чередуя с кусочками сладкого перца, обмазать их смесью аджики и растительного масла, и жарить на гриле до готовности, сбрызгивая периодически красным сухим вином. При подаче готовые перепелки выкладываем на порционное блюдо и украшаем подготовленными свежими овощами и зеленью.

Шашлык

На 500 г баранины — 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 1/2 лимона, 1 ст. ложку уксуса и 1 ст. ложку масла.

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2—3 часа вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась. Перед жареньем замаринованные куски баранины надеть на металлический вертел, попеременно с луком, нарезанным ломтиками. Жарить шашлык надо над горящими без пламени углями, примерно, в течение 15—20 минут, поворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно. Если жаровни нет, то шашлык можно

жарить обычным способом — на сковороде. Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатный сок. Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

Шашлык из баранины с рисом

160 г баранины, 30 г лука репчатого, 50 г риса, 20 г сала курдючного или масла топленого, 1 лимон, 25 г лука зеленого, перца красного

Баранину нарезать на кусочки и замариновать, как описано в «Шашлык по-кавказски», перед жаркой нанизать на шпажку вперемежку с кольцами сырого репчатого лука или без лука и жарить на решетке или вертеле.

Готовый шашлык снять со шпажки и положить на блюдо с рассыпчатой рисовой кашей, сваренной на бульоне из костей баранины. Для украшения с одного конца шашлыка на блюдо положить дольку лимона, а с другого — нарезанный зеленый лук.

Время приготовления 50 мин.

Шашлык из говядины с рисом

160 г говядины, 40 г шпига, 10 г сала свиного топленого, 15 г масла сливочного, 50 г мясного сока, 50 г лука репчатого, 150 г гарнира, перца.

Мясо (вырезку) нарезать на куски весом 20—25 г, отбить тылкой до толщины 5 мм. Свиной шпиг нарезать тонкими ломтиками (2—3 мм) размером примерно 50 x 45 мм. Ломтики мяса нанизать на шпажку вперемежку со шпигом так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса. Шашлык на шпажке обровнять, срезать выступающие кромки кусочков мяса. Перед жаркой мясо посыпать солью, перцем и поджарить на сковороде со свиным салом.

При подаче на середину блюда или тарелки положить грядкой рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне, и полить ее сливочным маслом и мясным соком. На кашу поместить готовый шашлык, удалив шпажку так, чтобы кусочки мяса и шпига остались почти в том же положении, в каком они находились на шпажке. Положить на шашлык поджаренный на сливочном масле нашинкованный или нарезанный кольцами лук, жаренный в большом количестве жира (фритюре). Так же можно приготовить шашлык из баранины.

Время приготовления 35 мин.

Шашлык из говядины, жаренный на вертеле

160 г говядины, 10 г масла сливочного, 100 г помидор, по 25 г лука репчатого и зеленого, 1 лимон, 10 г уксуса, перца, зелени.

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

Готовый шашлык снять со шпажки на блюдо. Гарнировать нарезанным кольцами репчатым луком, зеленым луком, свежими помидорами и кусочком лимона. Украсить ветками зелени петрушки. Вместо лимона к шашлыку можно подать соус ткемали (сливовый холодный—30 г). На гарнир иногда подают целые помидоры, обжаренные на решетке одновременно с шашлыком.

Время приготовления 45 мин.

Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы

200 г мяса, 5 г масла сливочного или оливкового для жарки, по 20 г лука репчатого и зеленого, 75 г огурцов, 75 г помидор или соленья; для маринада: 10 г уксуса винного, 2-3 горошины перца черного, 10 г лука репчатого, 1 г чеснока, 1 г сахара, 2 г соли, лаврового листа.

Мясо (мякоть) нарезать кусками по 30—40 г, положить в неокисляющуюся посуду, залить маринадом и выдержать в холодном месте 10—12 часов. Для приготовления маринада виноградный уксус развести равным количеством кипяченой холодной воды, добавить натертый на терке или пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченный черный перец и разломанный на мелкие части лавровый лист. За 10 минут до подачи маринованное мясо нанизать на шпажку и жарить на решетке или вертеле, периодически смазывая мясо оливковым (прованским) или сливочным маслом, или свиным топленым салом.

Подать с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами, огурцами или с маринованными вишнями, сливами, дыней, виноградом. Отдельно к шашлыку подать острый соус «Южный» или ткемали.

Время приготовления 65 мин.

Шашлык из свинины

110 г свинины, 10 г уксуса, 40 г лука репчатого и зеленого, 10 г сала свиного, 150 г гарнира (каша), перца, зелени.

Шашлык можно готовить из любой части свинины, но целесообразнее использовать для этого мякоть задней ноги и лопатки, срезав лишний жир, т. е. оставляя его на мясе слоем не более 5—7 мм. Мясо разрезать на куски по 30—40 г. Мариновать и жарить мясо, как «Шашлык по-кавказски».

Подать готовый шашлык с рисовой рассыпчатой кашей и поджаренным луком или без риса с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами и лимоном.

Время приготовления 45 мин.

Шашлык по-кавказски

160 г баранины, 20 г лука репчатого, 20 г лука зеленого, 20 г уксуса, 75 г помидор, 20 г соуса ткемали, 2 г барбариса сушеного, 1 шт. лимона, 5 г сала топленого бараньего, перца, зелени

Мякоть задней, передней ноги и спинной части баранины, зачищенную от грубых сухожилий, разрезать на куски в форме кубиков или квадратов весом по 30—40 г и замариновать. Для этого куски мяса посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым, луком и зеленью петрушки, смочить винным уксусом или лимонным соком, перемешать, уложить плотно в неокисляющуюся посуду и оставить на 4—6 часов в холодном месте.

От молодого барашка для шашлыка можно использовать любую часть туши; корейку и грудинку нарезать на куски с реберными косточками. Мясо молодой баранины можно не мариновать или мариновать без добавления уксуса.

Перед жаркой куски мяса нанизать на металлическую шпажку вперемежку с кружочками репчатого лука или без лука, смазать растопленным курдючным салом или сливочным маслом и жарить на решетке над горящими углями либо в электрогриле, либо на вертеле перед пламенем или раскаленными спиралями электровертела.

Готовые жареные кусочки шашлыка снять со шпажки на блюдо, загарнировать сырым нашинкованным репчатым или зеленым луком, помидорами и долькой лимона. Отдельно к шашлыку подать соус ткемали или соус «Восток» и барбарис свежий или сушеный молотый.

Время приготовления 180 мин.

Шашлык по-карски (второй вариант)

240 г баранины, 50 г сала курдючного, 50 г лука репчатого, 10 г водки или коньяка, 3 г уксуса винного, 1 г перца красного молотого, зелени свежей

Мякоть жирной баранины (задняя нога) нарезать кусками диаметром от 100 до 150 мм, толщиной 30—40 мм, посолить, посыпать перцем и мелко нарезанными зеленью и репчатым луком, сложить в неокисляющуюся посуду, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, уплотнить и оставить в холодном месте на 6—7 часов. Перед жаркой куски маринованной баранины нанизать на металлический прут (шпажку) вперемежку с ломтями сырого курдючного сала. Шпажку с мясом для жарки установить перед огнем вертикально, периодически поворачивая с таким расчетом, чтобы мясо жарилось по всей поверхности равномерно. Как только поверхность мяса прожарится на глубину примерно 6—8 мм, срезать его острым ножом в виде тонких ломтиков. Оставшееся на шпажке мясо снова жарить, затем снова срезать и жарить так до тех пор, пока все мясо не будет изжарено.

При подаче ломтики жареного мяса положить на блюдо или тарелку и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами и ветками зелени петрушки или кинзой.

Время приготовления 45 мин.

Шашлык по-узбекски острый

70 г баранины, 10 г сала курдючного, 40 г лука, 3 г муки, 1 г аниса, 1 г уксуса, 1 г перца красного молотого, зелени

Баранину (мякоть) нарезать кусочками по 15—20 г, сложить в неокисляющуюся посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, винный уксус, анис, красный перец, перемешать все это с бараниной, уплотнить и оставить в холодном месте на 3—4 часа. Перед жаркой кусочки подготовленной таким образом баранины нанизать на небольшие металлические шпажки вперемежку с кружочками сырого репчатого лука, посыпать пшеничной мукой, на конец каждой шпажки насадить по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями.

Подать тотчас после жарки на шпажках (по 3—4 шпажки на порцию). Гарнир — нашинкованный сырой репчатый лук и зелень петрушки.

Время приготовления 45 мин.

Шашлык «а'ля Рекорд-Сервис»

2 кг свинины, 5 головок лука репчатого, 5 зубчиков чеснока, 250 г майонеза, соль, перец.

Мясо нарезать на куски размером примерно 5х6х4см (с небольшой кулак), сложить в какую-нибудь емкость, туда же положить нарезанный кольцами (не тонкими) репчатый лук, залить майонезом, посолить и поперчить.

Шашлык «Залиманский»

1 кг свинины, 400 г лука, 0,5 л прокисшего томата (помидор).

Порезанное мясо и лук замочить в прокисшем томате (помидорах) на срок от 6 часов до 5 дней (чем дольше замачивается - тем вкуснее!). Далее готовить, как обычный шашлык на шампурах.

Шашлык из баранины

1 кг баранины, 200 г сала, 2 - 3 луковицы, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки кориандра (семян киндзы), 1 чайная ложка черного или красного перца, 4 столовые ложки виноградного уксуса.

Мякоть баранины и курдючное сало нарезать кусочками массой примерно по 15 - 16 г., посыпать солью, перцем, кориандром, пересыпать тонко нашинкованным луком, залить виноградным уксусом, все хорошо перемешать, поместить в эмалированную посуду, придавить сверху грузом, накрыть марлей и поставить в прохладное место на 4 - 24 часа. Мясо нанизать на шпажки по шесть кусочков, на конце - сало. Жарить мясо над горящими углями, сначала с одной стороны, затем - с другой, до образования румяной корочки. Если от капель стекающего жира появляется пламя, его надо сразу же гасить, сбрызнув водой. При подаче на стол шашлык на шпажках выложить на блюдо, гарнировать большим количеством свежей зелени, кольцами белого репчатого лука, свежими помидорами, огурцами, редисом, салатом из свежих овощей.

Шашлык из баранины по-турецки

600 г баранины, 150 г шпика, 200 г лука, 100 г помидоров, 2 - 3 дольки чеснока, 2 столовые ложки крупно нарезанной зелени петрушки, 300 г риса, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки сливочного масла, уксус, душистый перец, черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать на круглые ломтики диаметром около 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук нарезать тонкими кружками. Мясо посолить, посыпать измельченным чесноком, молотым душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом. Приготовленное мясо уложить в миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить на 2 - 3 часа. Приготовить рис. Для этого в кипящую воду (объем которой в два раза больше объема промытого риса) опустить рис, поджаренный на масле лук, томатную пасту; все посолить и перемешать. Варить на слабом огне, когда рис впитает всю жидкость, перемешать и запечь в гриле. Кусок шпика шириной около 4 см нарезать на тонкие ломтики. Помидоры нарезать кружочками. Ломтики баранины нанизать на шампур, надеть также 2 - 3 кружка помидора и лука. Жарить в гриле в течение 20 - 25 минут при температуре 210. На подогретое блюдо выложить слоем рис, на него положить шашлык, не снимая мясо с шампуров, посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подать картофель фри и зеленый салат.

Шашлык из вырезки и чернослива

250 г чернослива (без косточек), 500 г свиной вырезки, 0,375 л сухого белого вина, 1 ч. ложка зерен белого перца, 1 гвоздика, 1 ч. ложка семян кориандра, соль, молотый черный перец, средне жгучая паприка, 3 ст. ложки топленого масла.



Чернослив с вином, зернами перца, гвоздикой, кориандром и небольшим количеством соли варить на слабом огне при закрытой крышке 10 минут, затем снять с плиты и оставить сливы в соусе на 30 минут для маринования.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками величиной примерно со сливу, натереть его солью, перцем и порошком паприки. Вынуть чернослив из соуса, дать ему стечь, обсушить и нанизать на шампуры мясные кубики и сливы попеременно. Разогреть топленое масло в достаточно большой сковороде и жарить в нем мясо на шампурах 15-20 минут до образования коричневой корочки.

На гарнир можно подать рис.

Шашлык из говяжьей вырезки

800 г вырезки, 2 луковицы, 1 чайная ложка муки, 100 г топленого масла, 100 г зеленого лука, перец, уксус и соль по вкусу.

Вырезку порезать на небольшие куски, сложить в миску, пересыпая мелкорубленным луком и толченым перцем. Слегка сбрызнуть уксусом. Накрыть мясо крышкой и поставить для маринования на 2 - 3 часа в холодное место. Приготовить 5 тонких палочек. Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, нанизать на каждую палочку по 8 кусочков мяса, посыпать мукой и положить на сковороду в раскаленное масло. Обжарить, поворачивая со всех сторон, чтобы на шашлыке образовалась румяная корочка. Внутри мясо должно остаться розовым. Подавать надо сразу же, так как в холодном виде это блюдо невкусно, а разогретый шашлык будет жестким. Подавать на подогретом блюде, полив соком из - под шашлыка и посыпав крупно рубленным зеленым луком. Отдельно можно подать отварной рис, смешанный с мелко порезанным и подрумяненным в масле репчатым луком.

Шашлык из картофеля

Картофель, свиной жир, соль.

Выбрать гладкие, продолговатой формы, примерно одинакового размера картофелины, с помощью щетки тщательно их вымыть. Каждый клубень разрезать вдоль на 6 равных частей, опустить в растопленный жир (фритюр), обжарить до золотистого цвета, вынуть шумовкой, дать жиру стечь. Дольки картофеля нанизать на шампуры, посолить, положить на блюдо, застланное листьями зеленого салата. Гарнировать цветком из помидора, огурца, редиса, моченой брусникой. Подавать с мочеными или солеными

грибами, огурцами, капустой.

Шашлык из курицы в ореховом маринаде

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

Шашлык из курицы по-ирански

1,5 кг бройлерная курица, 2 тонко порезанные луковицы, 50 грамм мацони или кефира, 50 грамм оливкового масла, 2 столовые ложки крепкого настоя шафрана, 1-2 зубчика чеснока, 2 чайные ложки перца, 0,5 чайной ложки апельсиновой цедры (сушёной и молотой), 3 средних лимона, 50 грамм сливочного масла

Такой шашлык имеет смысл готовить не из одной курицы, а хотя бы из двух-трёх. Потому что сначала нам надо отделить крылышки, ножки и грудки. С ножек и грудок следует снять шкуру и вместе с оставшимся корпусом отложить на бульон для какого ни будь другого блюда. Нижние части ножек отложить отдельно, бёдрышки разрубить напополам, крылышки разрезать по суставам, а грудки нарезать кусками с грецкой орех. Из полутора столовых ложек настоя шафрана, кефира, масла, соли, раздавленного чеснока, апельсиновой цедры, перца и сока двух лимонов в блендере взбить маринад. Сложить подготовленную курятину в маринад и оставить под крышкой в прохладном месте как минимум на 6-8 часов. Подготовить угли и насадить курицу на шампуры, разделяя по разным шампурам ножки, бёдра, крылья и грудки, поскольку время приготовления у разных частей курицы отличается. Растопить сливочное масло, добавить в него сок от одного лимона, пол столовой ложки шафрана, соль и чёрный перец. Взбить до однородности и приготовить кисточку для смазывания. Жарить шашлык на расстоянии 3-4 сантиметра над мелкими углями среднего жара, часто смазывая соусом из сливочного масла и лимона и довольно часто поворачивая. Жарится такой шашлык от восьми до пятнадцати минут. Хорошо бы вместе с шашлыком запечь над углями небольшие помидоры, которые необходимо так же часто смазывать соусом. Подавать с лавашем или откидным пловом.

Шашлык из осетрины

1 кг осетрины, 1 чайная ложка сливочного масла, 400 г помидоров, 150 г репчатого лука, 150 г зеленого лука, 2 лимона, перец и соль по вкусу.

Рыбу, сняв с нее кожу и удалив хрящ, нарезать на кусочки по 40 - 50 г. Перемешать рыбу с натертым на терке репчатым луком, перцем и солью, нанизать на шампуры и жарить в гриле в течение 10 минут при температуре 190. На гарнир подать свежие помидоры (лучше обжаренные в гриле), репчатый лук, нарезанный кольцами, крупно нарезанный зеленый лук, ломтики лимона.

Шашлык из рубленого мяса по-узбекски

1 кг баранины, 4 луковицы, 5 столовых ложек муки, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Баранину и лук два раза пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, перец и тщательно все перемешать. Сформовать колбаски по 10 - 20 г, нанизать их на плоские шампуры, посыпать мукой и запекать в гриле в течение 20 - 25 минут при температуре 200. Отдельно подать салат из кислого граната с луком.

Шашлык из свинины на противне

500г постной свинины, 4-5 маринованных или консервированных яблок, 2-3 луковицы, 4-5 помидоров или 2 сладких перца, 2 ст.л. сливочного или растительного масла, пряный соус, перец, соль.

Нарезать мясо кубиками, посыпать солью и перцем. Яблоки нарезать, луковицы очистить и пропарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам. Перец нарезать, удалив семена. Продукты надеть вперемежку на шампуры, смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом, обжарить в электрогриле или горячей духовке на смазанном жиром противне. Время от времени поливать мясо растительным маслом и пряным соусом.

Как только мясо будет готово, сразу подать к столу.

На гарнир можно предложить отварной рассыпчатый рис или картофель, пряный соус и зеленый лук, салат из помидоров и огурцов.

Шашлык из свинины с луком

600 г нежирной свинины, 5 -6 луковиц, соль, черный и красный молотый перец.

Свинину нарезать кусочками примерно по 15 - 20 г, посыпать солью, перцем, обильно пересыпать нарезанным кольцами репчатым луком, все поместить в эмалированную кастрюлю или глиняный горшок, сверху положить груз и поставить в холодильник на 5 - 6 ч. Затем нанизать кусочки свинины на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях, в электрогриле, в газовой духовке или на сковороде с жиром. Подавать шашлык со свежими овощами, зеленью, лимоном, маслинами, шашлычным соусом или соусом «Кетчуп».



Шашлык к 1 Мая (по-русски из свинины)

Свежая свинина (обязательно с салом по краю) 2.5 кг, лук 700 г, черный перец, столовый уксус 125 г, лимон 1 шт., соль, сахар, столовое белое (или самодельное фруктовое).

Мясо взять из расчёта 600г. на человека. Мясо порубить кусочками грамм по 30-35 (около 5х5х5 см) в эмалированную посуду. Сало отделить от мяса и нарезать длинными полосками (с целью многократного нанизывания вместе с луком). Далее добавить нарезанный кольцами лук (250-300 г. на 1кг мяса), нарезанный ломтиками лимон (1 лимон на 2-2.5 кг мяса), уксус (грамм 50 на 1 кг мяса), соль, сахар, перец по вкусу и 1/2 л вина. Через 4-5 часов шашлык готов. Нанизывать шашлык нужно плотно (для сочности) чередуя мясо, петли из сала и лука, и лимоны. Необходима аккуратность - ничего не должно свисать! Подать с садовой зеленью.

Хорошим соусом будет лук колечками в томатной пасте с уксусом, чесноком, солью, сахаром и перцем (красным и черным), плюс ложка подсолнечного масла. Приятного аппетита!

Шашлык по - кавказски

1 кг. молодой баранины (корейки), 3 - 5 луковиц, соль, черный и красный молотый перец, сок лимона, чеснок.

Корейку нарубить на кусочки примерно по 30 - 35 г., посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым репчатым луком, измельченным чесноком, сбрызнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6 - 8 часов. Затем нанизать кусочки мяса на шампуры и жарить на углях, помня, что пламя - враг шашлыков. Угли должны лишь "дышать жаром". К шашлыку обязательно подавать много зелени - кинзы, петрушки, базилика, эстрагона, зеленого лука, лимон, маслины или оливки, гранатовый сок, красное вино, минеральную воду.

Шашлык по-кавказски

Баранина (желательно грудинка), лук репчатый, лавровый лист (желательно свежий), перец черный горошек, соль, зелень, белое столовое вино.

Вопреки сложившемуся мнению, шашлык (настоящий) не маринуют на кислых жидкостях, т.к. от этого мясо теряет свой вкус и естественный цвет. Рецепт, виденный и опробованный мною не раз в предгорьях Кавказа, очень и очень прост. Качество конечного продукта очень сильно зависит от качества мяса. Если хотите себя побаловать настоящим шашлыком - купите живого барана. Грудинка нарезается продолговатыми кусочками 5х3х2 см. Лук очищаем и шинкуем, как вам нравится, все равно выбрасывать потом. Дальше - самое интересное: в стеклянную (эмалированную) посуду укладываем слой посоленного мяса, сверху равноценный (не утрамбовываем) слой лука, несколько (2-3) листа лавра, 5-6 горошин перца и дальше такими же слоями (верхний-лук). Утрамбовываем, заливаем стаканом воды и под гнет на 3-4 часа. Все. Теперь о некоторых тонкостях приготовления. Уголь лучше всего древесный. Высота над углями 10-12см. Кусочки нанизывают по вдоль, без зазоров между соседними, количество в зависимости от длины шампуров. Но учтите, когда вы уложите шампура над углями, они должны касаться друг друга, чтобы создавалась "сплошная крыша" из мяса. Переворачивают шашлык только один раз. Поливают рассолом. Подают с огромными количеством зелени и белого столового вина. Приятного аппетита!!!

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

На 500 г баранины — 2 почки, 1 головку репчатого лука, 100 г зеленого лука, 1 столовую ложку уксуса, половину лимона.

Почечную часть баранины обмыть, зачистить, срезав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жаренья куски баранины не стягивало, и нарезать по одному куску (250 г) на порцию. Почки также обмыть и разрезать пополам. Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, и в таком виде оставить на 2—3 часа для маринования. Перед жареньем каждый кусок баранины надеть на металлический вертел, добавив с обеих сторон куска по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жаренья вертел нужно поворачивать, чтобы баранина равномерно прожарилась. При отсутствии жаровни шашлык можно жарить на сковороде. Готовый шашлык снять с вертела и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.