

Рецепты шашлыков



Оглавление

- Шашлык (Кахетия)---3*
- Шашлыки с соусом из хрена ---5*
- Шашлычки из морепродуктов и черри---8*
- Шашлычки из семги с камамбером---10*
- Шашлык думба-жигар---13*
- Шашлык из индейки---15*
- Шашлык из осетрины---17*
- Шашлык–рулет---19*
- Кийма шашлык---21*
- Средиземноморский шашлычок из морепродуктов---22*
- Гавайские шашлычки---25*
- Овощной шашлык---27*
- Шашлыки из курицы с овощами---29*
- Пиратские шашлыки---32*
- Куриные шашлыки на шпажках---35*
- Нежный куриный шашлык---37*
- Рыба на шпажках в индийском стиле---39*
- Шашлычки из куриной грудки с яблоком---42*
- Шашлыки из свинины и картофеля---44*

- Острые шашлычки---46*
- Картофельные шашлыки с курицей---48*
- Шашлычки из молодого картофеля и ветчины---51*
- Шашлыки из свинины с абрикосами и помидорами---53*
- Шашлычки из феты с беконом---55*
- Шашлычки из белых грибов и курицы---57*
- Фруктовый шашлык---59*
- Шашлык из говядины с грушами---61*
- Шашлык из индейки с овощами---63*
- Шашлык из овощей и грибов---65*
- Шашлычки из индейки с яблоком---67*
- Шашлычки из креветок---68*
- Шашлычки из куриной печени с ароматом фенхеля---71*
- Шашлычки из шампиньонов---73*

Рецепты шашлыков

Шашлык (Кахетия)



Кухня: грузинская

Время: 1 час

Порций: 10-12

Что нужно:

свиная грудинка на ребрышках --- 3 кг

красный винный уксус, по желанию---200 мл

лук по вкусу

соль по вкусу

тонис пури или другой свежий хлеб для подачи

Что делать:

1. Свиную грудинку нарежьте одинаковыми кусками (в каждом должно быть ребрышко и немного сала). Кахетинцы считают, что хорошее свежее мясо не нужно предварительно мариновать, но при желании сделайте маринад из хорошего винного уксуса, лука,

нарезанного полукольцами, соли и черного перца, плотно сложите мясо в маринад и накройте крышкой. Оставьте на 1–6 ч.

2. Шампуры возьмите широкие и плоские, чтобы мясо не проворачивалось при жарке. Нанизывайте мясо таким образом, чтобы оно шло вдоль шампура, не свисая с него. Куски на каждом шампуре должны быть одного размера и качества, чтобы прожарились равномерно.

3. Разожгите угли в мангале – они должны подернуться белым пеплом. Шампуры уложите на расстоянии 10–15 см от углей и жарьте, не забывая их часто поворачивать. 15 мин. для полного прожаривания свежего мяса вполне достаточно – дальше оно начнет обугливаться.

4. В большой миске крупно нарежьте лук, возьмите ломоть тонис пури и снимайте с его помощью горячий шашлык с шампуров, пересыпая луком – он впитывает вкус мяса, слегка «обжаривается» и становится отдельной закуской.

Совет:

Можно жарить на углях любое хорошее мясо – баранину, телятину, козлятину, что угодно: с опытом придут интуиция и мастерство. Есть праздничный вариант свиного шашлыка: возьмите карбонад, разрежьте его на три продольные полосы, заплетите в «косу» и проткните шампуром. Подается шашлык непременно со свежими овощами, большим количеством зелени, вина и домашних соусов.

Шашлыки с соусом из хрена



Время: 2 часа +

Порций: 6

Что нужно:

баранина ---600 г

бекон---6 полосок

помидор ---3 шт.

сосиски маленькие---6 шт.

лук красный ---3 шт.

масло оливковое ---4 ст. л.

уксус бальзамический---1 ст. л.

Чеснок---4 зубчика

мята свежая---2 веточки

сметана густая---6 ст. л.

Хрен---2 ст. л.

масло сливочное ---2 ст. л.

Что делать:



шаг 1

Мясо вымыть, обсушить, удалить с него лишний жир.
Нарезать на небольшие кусочки.



шаг 2

Приготовить маринад. Чеснок очистить и раздавить. Мятую промыть и разобрать на листики. Смешать в миске оливковое масло, бальзамический уксус, чеснок, листики мяты, соль, и перец. Положить мясо в маринад, перемешать и поставить в холодильник минимум на 2 часа, время от времени перемешивая.



шаг 3

Лук очистить и нарезать крупными кусками. Помидоры вымыть, обсушить и разрезать на половинки. Завернуть их в полоски бекона.



шаг 4

Баранину вынуть из маринада. Аккуратно нанизать на шампуры попеременно кусочки мяса, лука, помидоры в беконе и сосиски.



шаг 5

Обжарить шашлыки на гриле или мангале, по 12–15 минут, поливая оставшимся маринадом



шаг 6

Смешать сметану, хрен, размягченное сливочное масло и белое вино. Хорошо взбить, добавить укроп, соль и перец. Подавать шашлыки вместе с соусом.

Шашлычки из морепродуктов и черри



Время: 1 час

Порций: 4

Что нужно:

мясо мидий---200 г

креветки очищенные ---200 г

помидоры черри---16 шт.

чеснок---1 зубчик

лук---1 шт.

масло ореховое---3 ст. л.

сок лимонный ---2 ст. л.

Соль---по вкусу

Перец---по вкусу

Что делать:



шаг 1

Деревянные шпажки положить на 30 минут в холодную воду. Лук и чеснок очистить и измельчить. Смешать в миске лук, чеснок, масло и лимонный сок.



шаг 2

Положить в приготовленный маринад мясо мидий и креветки и оставить в теплом месте на 30 минут.



шаг 3

Помидоры вымыть, обсушить. Нанизать на шпажки попеременно мидии, креветки и помидоры. Разогреть большую сковороду и обжарить шашлычки, постоянно переворачивая и поливая оставшимся маринадом 5 минут.

Шашлычки из семги с камамбером



Время: 2 часа +

Порций: 6-8

Что нужно:

филе семги---800–900 г

сыр камамбер---1 кружок (250 г)

сыровяленая ветчина прошутто---6–8 больших тонких ломтиков

маленький разноцветный сладкий перец---2 шт.

свежая зелень фенхеля---по вкусу

оливковое масло «экстра вирджин»

растительное масло для смазывания

Для маринада:

оливковое масло «экстра вирджин»---4 ст. л.

сок лимона---половинка маленького лимона

семена аниса---щепотка

горчичный порошок---1 ч. л.

соль, свежемолотый черный перец---по вкусу

Что делать:

1. Разрежьте камамбер сначала вдоль пополам, а затем каждую половинку – на 8 частей. Положите кусочки сыра корочкой вниз на большую тарелку и поставьте ее в морозильник на 2 ч. Нарезьте сладкий перец квадратиками со стороной 3 см.

2. Нарезьте филе семги кубиками со стороной 3 см, положите в миску, добавьте лимонный сок, горчицу, оливковое масло и анис. Посолите и поперчите по вкусу, все перемешайте и поставьте в холодильник на 1–2 ч.

3. Сложите ломтики ветчины прошутто вдоль и нарежьте полосками, сходными

по ширине с кусочками камамбера. Выньте сыр из морозилки, заверните каждый кусочек в полоску прошутто и нанижите вперемежку с кубиками семги

и кусочками сладкого перца на предварительно вымоченные в воде деревянные шпажки или тонкие металлические шампуры. Затем поставьте подготовленные брошеты в морозильник на 10 мин.

4. Выньте брошеты из морозилки, слегка смажьте оливковым маслом и обжаривайте на хорошо разогретой и смазанной маслом решетке над средними углями до тех пор, пока кусочки не перестанут быть в середине красноватыми, примерно 10 мин.

5. Сразу же подавайте на тарелках, посыпав нарезанной зеленью фенхеля.

Шашлык думба-жигар



Кухня: узбекская

Время: 1,5 часа

Порций: 1

Что нужно:

говяжья печенька---200 г

курдючный жир---100 г

сок лимонный ---1 ч. л.

смесь свежемолотой зиры, кориандра и красного острого перца---1 ч. л.

репчатый лук для подачи---1 небольшая луковица

Что делать:

1. Печенку нарежьте кубиками со стороной примерно 3 см (или прямоугольниками примерно такого же веса).
2. Жир нарежьте кусками с таким же основанием, как у печенки, но высотой в полтора-два раза меньше.
3. Куски печенки пересыпьте смесью специй и соли. Перемешайте.
4. Нанизывайте куски на шампуры, чередуя печенку и жир. На стандартном шампуре помещаются 3 куска печенки и 3 куска жира. Выдержите готовые шампуры в холодильнике, накрыв салфеткой, примерно 1 ч.
5. Разожгите угли – они должны хорошенько прогореть и подернуться белым пеплом. Обжаривайте шашлык с четырех сторон медленно, периодически поворачивая шампуры. Горячий шашлык посолите.
6. Непосредственно перед подачей нарежьте лук тонкими полукольцами, промойте холодной водой и сбрызните лимонным соком. Этим луком гарнируйте готовый шашлык. Подавайте немедленно.

Шашлык из индейки



Кухня: грузинская

Время: 2 часа +

Порций: 2-4

Что нужно:

филе грудки индейки---500 г

масло оливковое ---2 ст. л.

сок лимонный ---1 ст. л.

молотый имеретинский шафран---1 ч. л.

свежемолотый перец---1/2 ч. л.

Соль---щепотка

Что делать:

1. Нарезьте филе индейки кусками со стороной примерно 3 см.
2. Смешайте в миске лимонный сок, оливковое масло, перец и шафран. Положите индейку в маринад и перемешайте таким образом, чтобы он полностью покрыл мясо. Накройте пленкой или крышкой, поставьте в холодильник на 2 ч.
3. Вымочите деревянные шпажки в холодной воде, 1–2 ч. Затем нанижите на шпажки куски индейки так, чтобы они прилегали друг к другу не слишком плотно.
4. Разожгите угли на мангале – нужно, чтобы они прогорели и подернулись белым пеплом. Положите на решетку шпажки с индейкой и жарьте, поворачивая, 12–15 мин. Если вы в городе и у вас нет мангала, сложите шпажки на сковороду кеци и поставьте в разогретую до 200 °С духовку. Когда мясо зарумянится со всех сторон – шашлык готов

Шашлык из осетрины



Кухня: узбекская

Время: 1.5 час

Порций: 4

Что нужно:

филе осетрины---1 кг

молотая куркума---1 ч. л.

лимон среднего размера---1 шт.

соль---по вкусу

готовый гранатовый соус наршараб для подачи

Что делать:

1. Очистите кусок осетрины от кожи. Обсушите филе, нарежьте на небольшие куски – можно кубиками со стороной 3 см, можно ломтиками.
2. Выжмите на рыбу лимон, посыпьте ее куркумой, посолите, перемешайте и поставьте в холодильник на 1 ч.
3. Разожгите угли в мангале – они должны подернуться белым пеплом. Нанижите на шпажки кусочки промаринованной осетрины, жарьте примерно в 20 см над углями, часто поворачивая, 12–15 мин.
4. Готовую осетрину положите прямо на шпажках на подогретое блюдо, или каждому на небольшую тарелку, или на кеци, если есть. Подавайте обязательно с гранатовым соусом.

Шашлык–рулет



Кухня: узбекская

Время: 1 час

Порций: 1

Что нужно:

мякоть говядины---200 г

бараний сальник---5 полос размером 30х3 см

лук репчатый мелкий ---1 большая луковица для
маринования плюс 1 небольшая для подачи

смесь свежемолотой зиры, кориандра и красного острого
перца---1 ч. л.

Соль---по вкусу

виноградный уксус---1 ч. л.

красный острый перец для подачи

Что делать:

1. Разрежьте мясо на 5 полос длиной 25 см, толщиной около 2 см и шириной 3 см.

2. Нарезьте очень тонко большую луковицу для маринада.

3. Перемешайте полоски мяса с луком, солью и специями в миске, накройте

тарелкой, прижмите (лучше поставить под гнет) и выдерживайте в самой холодной части холодильника 24 ч.

4. На каждую полоску сальника уложите полоску промаринованной говядины, совместив их края с одной стороны. Часть сальника останется неприкрытой. Сверните полосы в тугий рулет, начиная с совмещенных краев.

Наденьте по 5 рулетов на шампур, делая прокол с края завернутой полосы.

5. Выдержите готовые шампуры в холодильнике не менее 1 ч. Тем временем

разожгите угли – они должны хорошенько прогореть и подернуться белым

пеплом. Обжаривайте шашлык медленно, с двух сторон, внимательно следя за цветом появляющейся корочки.

6. Небольшую луковицу для подачи нарежьте полукольцами, промойте холодной водой. Сбрызните виноградным уксусом и присыпьте красным острым перцем. Гарнируйте луком готовый шашлык. Подавайте немедленно.

Кийма шашлык



Кухня: узбекская

Время: 1,5 часа

Порций: 6-7

Что нужно:

мякоть жирной баранины---500 г

лук репчатый мелкий---2 средние луковицы

красный острый перец---1/2 ч. л.

свежемолотый кориандр---1 ч. л.

Соль---по вкусу

Что делать:

1. Баранину прокрутите два раза через мясорубку с мелкой решеткой. После баранины пропустите через мясорубку лук.

2. Смешайте лук и мясо, добавьте соль, кориандр и перец. Долго и тщательно

вымешивайте фарш. Фарш должен быть сочным и мягким. Если он недостаточно мягкий, добавьте немного кипяченой воды и вновь вымесите.

3. Дайте фаршу постоять в холодильнике 20 мин. Затем вновь хорошенько вымесите. Фарш должен стать очень пластичным и легко лепиться.

4. Возьмите в руку пригоршню фарша. Придайте комку овальную форму. Положите на фарш шампур и начинайте обжимать фарш вокруг него. Шампур потихоньку поворачивайте и обжимайте, и прижимайте. На фарше должны буквально оставаться следы от ваших «обжимов». Слегка помашите шампуром – если вы все сделали со старанием, фарш будет прочно держаться на шампуре.

5. Выложите готовые шампуры на поднос, накройте марлей и уберите в самую холодную часть холодильника на 1 ч. Тем временем разожгите угли – они должны хорошо прогореть и подернуться белым пеплом.

6. Жарьте шашлык на углях, постепенно поворачивая шампур. Готовый шашлык подавайте с сырым луком, нарезанным полукольцами, присыпанным красным острым перцем.

Совет:

Когда будете лепить фарш на шампур, смачивайте руки в теплой воде – к сухим прохладным рукам немедленно прилипает жир из фарша.

Средиземноморский шашлычок из морепродуктов



Время: 1 час

Что нужно:

мидии замороженные---200 г

креветки ---200 г

помидоры черри---10 шт.

сок лимонный ---2 ст. л.

чеснок молодой---1 зубчик

лук репчатый крупный---1 шт.

масло кунжутное ---3 ст. л.

Соль---по вкусу

Перец---по вкусу

Что делать:



шаг 1

Шпажки положить в холодную воду на 30 минут.

Лук и чеснок очистить, измельчить, добавить лимонный сок и масло.



шаг 2

В маринад положить мясо мидий и креветки. Оставить мариноваться.



шаг 3

Помидоры нанизать на шпажки, чередуя с мидиями и креветками. Обжарить, постоянно переворачивая и поливая маринадом.

Гавайские шашлычки



Время: 30 мин

Что нужно:

курица (грудки)--- 800 г

ананас ---1 банка

перец красный сладкий ---2 шт.

уксус яблочный ---1/3 стакана

сахар коричневый ---1/4 стакана

крахмал---1 ст. л.

Вода---1 ст. л.

Соль---по вкусу

Перец---по вкусу

Что делать:

Нарезать ананас, перец и грудки на равные кусочки.

Сок из-под ананаса вылить в маленький ковшик , добавить уксус и сахар. Довести до кипения.

Развести крахмал в холодной воде и вылить в ковшик. Дать покипеть 2 минуты до небольшого загустения. Перелить половину в миску - это будет соус в который нужно обмакивать шашлычки.

Нанизывать последовательно ананас, курица, перец, ананас, курица, перец. Курицу хорошо посолить и поперчить.

Жарить либо на гриле над углями, дома на скороде-гриль или грилевой подставке, сбрызнутой маслом. Обжарить до "черточек" и довести до готовности под бройлером в духовке (5 мин), периодически смазывая соусом.

Если шпажки деревянные, то замочить их в холодной воде на 30 минут, чтобы они не сгорели.

Овощной шашлык



Кухня: узбекская

Время: 30 мин

Порций: 3

Что нужно:

репчатый лук---3 маленькие луковичцы

баклажан среднего размера---1 шт.

маленькие зеленые сладкие перцы---3 шт.

помидоры---3 шт. размером с шарик для пинг-понга

сок лимона---1/4 лимона

растительное масло для смазывания

Что делать:

1. Очистите мелкие луковички. Срежьте хвостики и корневую часть.

2. У баклажана отрежьте край с плодоножкой и полукруглый кончик. Разрежьте поперек на 3 равных куска. Срезы смажьте растительным маслом.
3. Нанизывайте на шампур в последовательности: перец, баклажан, лук, помидор. Готовые овощи на шампурах слегка обмажьте растительным маслом.
4. Разожгите угли – они должны хорошенько прогореть и целиком подернуться белым пеплом. Обжаривайте медленно, на слабо тлеющих углях, чтобы не сгорела корочка, а внутренняя часть овощей имела достаточно времени, чтобы дойти до готовности.
5. Шампуры положите на тарелку, сбрызните лимонным соком. Подавайте немедленно.

Совет :

Печеные овощи можно не присаливать, но на всякий случай подайте на стол крупную соль в открытой солонке. Гарнируйте овощной шашлык листьями кинзы и зеленого салата.

Шашлыки из курицы с овощами



Время: 2 часа +

Порций: 10

Что нужно:

куриная тушка---1,2 кг

куриные сердечки и печенки---400 г

мелкие помидоры---6 шт.

красные луковицы---3 шт.

маленькие цукини---2 шт.

зеленый сладкий перец---1 шт.

шампиньоны---8 шт.

Для маринада:

сок лимонный ---200 мл

масло оливковое ---100 мл + 4 ст. л.

острый красный перчик---1 шт.

чеснок ---6 зубчиков

Что делать:

Что делать:



шаг 1

Приготовить маринад. Чеснок очистить и раздавить. У острого перца удалить семена, мякоть измельчить. Зелень промыть, разобрать на листики. Смешать в миске чеснок, острый перчик и соль. Взбить 100 мл оливкового масла с лимонным соком, добавить в миску с зеленью и перцем.



шаг 2

Куриные потрошки очистить от жировых прослоек, тщательно промыть. Курицу вымыть, отделить голени, бедра и крылья, грудку нарезать крупными кусками. Сложить куриные потрошки в небольшую миску и залить

1/3 маринада. Куски курицы сложить в миску с оставшимся маринадом. Обе миски накрыть и поставить в холодильник на 2 ч.



шаг 3

Овощи вымыть, из перца удалить сердцевину. Цукини разрезать пополам, а затем широкими ломтиками. Перец нарезать крупными кусками. Лук очистить, разрезать на четвертинки. Шампиньоны вымыть, отрезать ножки.



шаг 4

Положить овощи в миску, сбрызнуть 4 ст. л. оливкового масла. Деревянные шпажки замочить в воде на 10 мин.



шаг 5

Нанизать, чередуя, на шпажки разделанную на куски курицу, куриные сердечки, печенку, овощи и грибы.



шаг 6

Готовить шашлыки на гриле примерно 20–25 мин., часто поворачивая, до образования золотистой корочки.

Подавать горячими.

Пиратские шашлыки



Время: 30 мин

Что нужно:

курица (филе)---1 кг

перец болгарский ---2 шт.

мелкие помидоры---300 г

мелкие шампиньоны---300 г

мелкий лук---7 шт.

майонез---2 ст. л.

смесь перцев---по вкусу

соль морская---по вкусу

уксус 6%---0,3 стакана

масло растительное ---4 ст. л.

Что делать:

Смесь перцев растолочь в ступке. Куриное филе нарезать на небольшие кусочки, добавить майонез, смесь перцев, слегка подсолить.

Помидоры разрезать на половинки, перец нарезать на кусочки. Лук очистить от шелухи, нарезать толстыми колечками (около 5мм). Сложить в миску, залить уксусом на 5 минут. После уксус слить, залить лук холодной водой еще на 5-10 минут.

Обрезать шпажки до такой длины, чтобы они помещались в сковороду.

Нанизать шашлыки, перемежая ингредиенты по желанию. Начинать и заканчивать шашлык - болгарским перцем, он не даст курице свалиться со шпажки!

Разогреть сковороду на огне, налить растительное масло. Выложить шпажки - сразу несколько штук, сколько поместится, накрыть крышкой. Жарить на среднем огне.

Через 7 минут открыть крышку, перевернуть шашлык и обжарить в течение 7 минут с другой стороны.

шашлычки подойдут для детского праздника или "пиратского" дня рождения, в случае детского праздника - исключаем смесь перцев.

Куриные шашлыки на шпажках



Время: 2 часа +

Что нужно:

курица (окорочок или грудка) ---600 гр

луковица крупная ---1 шт.

чеснок крупный ---1-2 зубчика

масло оливковое ---1/3 ст. л.

сок лимонный ---2-3 ст. л.

копченая молотая паприка---1 ч. л.

шафран (ниточки)---1 щепотка

перец черный молотый ---по вкусу

соль морская---по вкусу

Что делать:

Для приготовления маринада в миске смешать оливковое масло, паприку, лимонный сок, давленый чеснок, перекрученный в процессоре лук и соль.

Залить шафран двумя столовыми ложками горячей воды и оставить на пять минут, после чего добавить в миску к приготовленной ранее смеси.

Положить порезанное на порционные кусочки куриное мясо в маринад, обернуть миску пленкой и убрать в холодильник на 2-3 часа. Деревянные шпажки замочить в теплой воде на 30 минут, после чего нанизать на них маринованное мясо.

Разогреть духовку до 200°C. Противень застелить фольгой и положить на него шашлыки. Запечь с двух сторон до готовности на верхнем уровне духовки, при этом на нижний уровень поставить еще один противень и время от времени подливать в него немного воды.

В качестве альтернативы, можно пожарить в режиме гриль.

Этот маринад очень вкусный, мясо получается нежным, вкусным и ароматным. Вместо куриного мяса можно использовать куриные грудки. Такой маринад хорошо подходит для шашлыков на природе.

Приятного аппетита!

Нежный куриный шашлык



Время: 2 часа +

Что нужно:

курица (филе)---600 г

лук репчатый ---1 шт.

чеснок крупный ---3 зубчика

петрушка измельченная---1/2 пучка

масло оливковое ---50 мл

соус соевый ---4 ст. л.

Что делать:

шаг 1

Для начала приготовим маринад: в глубокой миске смешаем оливковое масло с соевым соусом, лимонным соком, рубленным чесноком и мелко нашинкованной петрушкой. Добавим крупно нарезанный репчатый лук.

шаг 2

Куриное филе, вымоем и обсушим бумажным полотенцем. Нарежем крупными кусками. Поместим мясо в маринад и тщательно перемешаем. Убираем в холодильник на 2-3 часа.

шаг 3

Дальше готовим как и все шашлыки: мясо располагаем на шампуре не слишком плотно. Теперь главный секрет - шоковая обжарка. Большую сковороду ставим на огонь и нагреваем до максимума. На сухую сковороду выкладываем шашлык и жарим две минуты с одной стороны и две - с другой - этого времени хватит, чтобы мясо успело подрумяниться. Теперь убираем шашлык в разогретую до 180°C духовку на 10 минут. Шашлык получается очень-очень нежный и сочный.

В качестве гарнира идеально подойдет ароматный рис Басмати или зеленый салат. Приятного аппетита

Рыба на шпажках в индийском стиле



Время: 1 час

Порций: 6

Что нужно:

любая плотная белая рыба---800 г

лук репчатый---3 небольшие луковицы

сладкий перец разного цвета---3 шт.

лимон для подачи---2 шт.

масло растительное для смазывания---50 мл

Для маринада

йогурт натуральный---500 г

помидоры средние---1 шт.

красный лук---1 средняя луковица

чеснок---3 зубчика

имбирь корень свежий---2 см

пряная смесь гарам масала---2 ст. л.

черный перец молотый---2 ч. л.

Соль---по вкусу

Для соуса

йогурт натуральный---350 г

огурец средний---1 шт.

кинза---несколько веточек

Что делать:

1. Для маринада мелко нарежьте красный лук и помидор, чеснок и имбирь натрите на мелкой терке. Смешайте лук, имбирь, чеснок, помидор и йогурт.

Добавьте пряности и соль по вкусу.

2. Нарежьте рыбу на 20–24 кусочка, смешайте с маринадом и поставьте

на 30 мин. в холодильник. Очистите лук и сладкий перец, лук нарежьте четвертинками, перец – квадратиками примерно того же размера, что и кусочки рыбы.

3. Приготовьте соус, смешав йогурт с мелко нарезанными огурцом и кинзой.

4. Нанижите кусочки рыбы вперемежку с четвертинками лука и квадратиками

перца на вымоченные предварительно в воде деревянные шпажки и запекайте на хорошо разогретой, смазанной растительным маслом решетке до готовности, примерно 12 мин.

5. Если вы готовите шашлычки в духовке, предварительно разогрейте ее до 180–190 °С и запекайте их на застеленной фольгой решетке примерно 15 мин. Подавайте с соусом и разрезанным на 4 части лимоном.

Шашлычки из куриной грудки с яблоком



Время: 1,5 часа

Порций: 4

Что нужно:

филе куриной грудки---700-800 г

кисло-сладкие яблоки средние---2 шт.

лимонный сок---1 лимон

масло растительное для смазывания---100 мл

Для маринада:

лимон, только сок

кальвадос---1 ст. л.

Сахар---1 ст. л.

масло растительное ---1 ст. л.

Соль---по вкусу

черный перец молотый---по вкусу

Что делать:

1. Для маринада мелкой теркой снимите цедру с лимона, выжмите сок. Смешайте сок и цедру с кальвадосом, сахаром, растительным маслом. Приправьте солью и свежемолотым черным перцем.
2. Куриную грудку нарежьте кусочками толщиной 1,5 см, смешайте с маринадом и поставьте в холодильник на 1–2 ч.
3. Яблоки нарежьте на 4 части, затем на крупные куски, полейте соком лимона.
4. Нанижите кусочки грудки попеременно с кусочками яблока на вымоченные
предварительно в воде деревянные шпажки или тонкие металлические шампуры, плотно подгоняя один кусочек к другому.
5. Смажьте подготовленные брошеты маринадом и жарьте на горячих углях на хорошо разогретой и смазанной маслом решетке, часто поворачивая, примерно 15 мин. Подавайте горячими.

Шашлыки из свинины и картофеля



Время: 30 мин

Порций: 4

Что нужно:

Картофель---12 небольших клубней

свинина, филе---700 г

розмарин---1 веточка

лимонный сок---0,5 лимона

масло растительное ---3 ст. л.

лимон для подачи---2 шт.

черный перец молотый---по вкусу

соль---по вкусу

Что делать:



шаг 1

Картофель вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду. Варить 10 мин. Отбросить на дуршлаг. Свинину вымыть, нарезать кубиками размером 3 см. Розмарин разобрать на листики. Нанизать кусочки картофеля и свинины на 8 небольших шампуров.



шаг 2

Смешать листики розмарина, сок лимона и растительное масло. Приправить солью и перцем. Смазать шашлычки маринадом. Обжарить на сильно разогретой сковороде или гриле, по 8 мин. с каждой стороны. Выложить на блюдо. Можно подать с лимонами, разрезанными на четвертинки.

Острые шашлычки



Время: до 30 мин

Порций: 4

Что нужно:

говяжья вырезка---1 кг

луковица---1 шт

цукини---1 шт

шампиньоны---8 шт

помидоры черри---8 шт

лимонный сок---100 мл

острый красный перчик---1 шт

масло растительное ---1 ст. л.

соевый соус---1 ст. л.

соус чили---1 ст. л.

соль

Что делать:



шаг 1

Лук очистить и мелко порубить. Говядину нарезать небольшими кусками, сложить в миску. Добавить лук, лимонный сок, соль. Перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 2,5–3 ч.



шаг 2

Приготовить соус. Перчик измельчить, удалив сердцевину. Смешать с соевым соусом, соусом чили и растительным маслом.



шаг 3

Цукини нарезать кусочками. Нанизать, чередуя, на шампуры мясо, грибы и овощи. Жарить на гриле с двух сторон, по 10 мин. Подавать с острым соусом.

Картофельные шашлыки с курицей



Время: 1,5 часа

Порций: 6

Что нужно:

замороженные картофельные дольки ---250 г

шарики из картофельного пюре, ---225 г

куриное филе без кожи---4 шт.

масло оливковое---4 ст. л.

сок 1 лимона

чеснок---1 зубчик

перец красный сладкий ---1 шт.

свежий розмарин, тимьян и мята---горсть

соль, черный перец молотый

масло растительное ---1 ст. л.

Что делать:



шаг 1

Куриное филе вымыть и нарезать крупными кусками.
Чеснок очистить и раздавить. Зелень промыть и обсушить.



шаг 2

В миске смешать оливковое масло, лимонный сок и чеснок.
Мяту, тимьян и розмарин разобрать на листья и добавить в миску. Приправить солью и перцем.



шаг 3

Положить кусочки курицы в маринад и убрать в холодильник на 1–2 ч, периодически перемешивая.



шаг 4

Разогреть духовку до 220 °С. Не размораживая, выложить на противень картофельные дольки и выпекать без добавления масла 15–20 мин.



шаг 5

Перец очистить от семян и нарезать кусочками. Разогреть в сковороде растительное масло, положить кусочки курицы и обжарить, часто помешивая, 5–6 мин. Затем добавить перец и готовить еще 4–5 мин., до готовности курицы и перца.



шаг 6

На деревянные шпажки в произвольном порядке нанизать картофельные дольки, шарики из картофельного пюре, кусочки курицы и перца.

Шашлычки из молодого картофеля и ветчины



Время: 30 мин

Порций: 8

Что нужно:

окорок варено-копченый---300 г

лук красный крупный---3 луковицы

картофель молодой---24 клубня

соль---по вкусу

перец---по вкусу

Что делать:



шаг 1

Картофель вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Дать остыть.



шаг 2

Лук очистить и нарезать крупными секторами. Сложить в миску и обдать крутым кипятком. Воду слить. Окорок и картофель нарезать большими кубиками.



шаг 3

Нанизать на деревянные шпажки по 3 картофелины, перемежая их кубиками ветчины и секторами лука. На пикнике поджарить на костре.

Шашлыки из свинины с абрикосами и помидорами



Время: 30 мин

Порций: 4

Что нужно:

свинина постная---250 г

помидоры черри---8 шт.

абрикосы---4 шт.

Для маринада:

зеленый лук---2 стебля

чеснок---2 зубчика

перец чили красный---1/2 стручка

сок лимонный ---1/2 ч. л.

Розмарин---2 веточки

Тимьян---2 веточки

Орегано---2 веточки

масло оливковое---8 ст. л.

бальзамический уксус---2 ст. л.

перец черный свежемолотый

Что делать:

Для маринада измельчить зеленый лук, чили (удалив косточки и белые перегородки) и зелень, смешать с остальными ингредиентами для маринада.

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, каждую половинку разрезать еще раз пополам. Мясо нарезать кубиками со стороной 2–3 см.

Положить мясо в маринад, оставить на 15 мин. На шпажки нанизать мясо, помидоры, абрикосы; жарить на гриле 6–8 мин., постоянно поворачивая.

Готовые шашлычки переложить на блюдо, полить оставшимся маринадом.

Шашлычки из феты с беконом



Время: 30 мин

Порций: 4

Что нужно:

150 г плотного сыра фета

4 ломтика бекона

4 толстых стебля зеленого лука

растительное масло---2 ст.л.

1 большой огурец

2 ст. л. нежирной сметаны

2 веточки эстрагона

Что делать:

Фету нарезать кубиками. Стебли лука промыть, обсушить, белую часть нарезать кусочками длиной 2 см.

Кусочки феты завернуть в бекон и наколоть на деревянные шпажки, перемежая их луком. На сковороде разогреть

масло и обжаривать шашлычки с каждой стороны по 2 мин.
Бекон должен подрумяниться.

Подать с салатом из свежих огурцов, оставшегося зеленого лука и эстрагона, заправленным сметаной с солью и перцем по вкусу.

Шашлычки из белых грибов и курицы



Время: 30 мин

Порций: 4

Что нужно:

4 некрупных свежих белых гриба

400 г куриного филе

2 ст. л. растопленного сливочного масла

12 веточек розмарина

соль

0,5 ч. л. молотой паприки

масло оливковое ---2 ст.л.

Что делать:

У белых грибов отделить шляпки от ножек (ножки можно использовать в другом блюде), промыть их и обсушить.

Каждую шляпку разрезать на четвертинки; смазать сливочным маслом.

Куриное филе нарезать такими же, как шляпки, кусочками. Удалить с каждой веточки розмарина листики, оставив только самые верхние. Веточки замочить в холодной воде; листья мелко порубить ножом, смешать с солью, паприкой и оливковым маслом.

Замариновать в этой смеси куриное филе на 3–5 мин. На каждую веточку розмарина нанизать поочередно куски филе и грибов. Обжаривать на гриле 5–7 мин., периодически переворачивая.

Фруктовый шашлык



Время: 30 мин

6 порций

Что нужно:

200 г ананаса

300 г яблок

300 г киви

100 г кураги

100 г чернослива

2 ст. л. меда

1 ст. л. растопленного масла

0,5 ч. л. молотой корицы

сок лимонный

1 ст. л. рома или бренди

Сахар---1 ст.л.

Что делать:

Яблоки нарезать небольшими кусочками. Кружки ананаса разрезать на 8 частей. Очистить киви и разрезать на четыре части. Промыть курагу и чернослив. Нанизать все фрукты поочередно на шампуры и уложить в миску.

Приготовить сироп: смешать мед, сливочное масло, корицу, лимонный сок, ром и сахар. Залить шашлык полученной смесью, накрыть и оставить при комнатной температуре на 1 ч.

Жарить шашлык на горячей крышке барбекю в течение 5 мин., периодически смазывая сиропом. Подавать, сбрызнув оставшимся сиропом, с фруктовым йогуртом.

Шашлык из говядины с грушами



Время: 2 часа +

Порций: 6

Что нужно:

говядина, филе ---1 кг

груши---3 шт.

вода---2 ст.л.

мед---1 ст.л.

Для маринада:

корень имбиря---3 см

соевый соус темный ---2 ст.л.

сок лимонный ---2 ст.л.

сахар коричневый ---2 ст.л.

кориандр молотый---1 ст.л.

куркума---1 ст.л.

порошок чили---1 ч.л.

чеснок---4 зубчика

масло оливковое ---4 ст.л.

Что делать:

шаг 1

Приготовить маринад. Зубчики чеснока очистить и раздавить. Корень имбиря очистить, натереть на терке. В большой миске смешать соевый соус, оливковое масло, лимонный сок, добавить сахар, чеснок и тертый имбирь, кориандр, куркуму и чили. Филе говядины вымыть, разрезать на небольшие порционные куски и переложить в миску с маринадом, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 2 ч.

шаг 2

Деревянные шпажки положить в воду на 20–25 мин. Куски маринованной говядины нанизать на шпажки и обжарить на предварительно разогретом гриле, по 3–5 мин. с каждой стороны. Готовые шашлыки накрыть фольгой.

шаг 3

Груши вымыть, обсушить, разрезать пополам и разложить на противне. В горячую воду добавить мед, перемешать, этой смесью смазать половинки груш и запечь в разогретой духовке, 10–15 мин., или на гриле, 5–7 мин.

Шашлык из индейки с овощами



Время: 1 час

Что нужно:

Для маринада:

0,5 стакана кунжутного масла

1 стакан соевого соуса

1 стакан яблочного сока

2 ст. л. мелко порубленного чеснока

2 ст. л. мелко порубленного свежего имбиря

2 ч. л. черного перца

Для шашлыка:

2 кг филе индейки

крупные цукин---2

2 крупных красных болгарских перца

2 крупных желтых болгарских перца

6 небольших фиолетовых луковиц

6 молодых картофелин

8 ст. л. оливкового масла

2 ч. л. лимонного сока

Что делать:

Порезать филе индейки крупными кусками. Сделать маринад, тщательно перемешать все ингредиенты. Куски индейки залить маринадом, закрыть крышкой или пленкой и поставить в холодильник на 8-10 часов. Перец нарезать кусками, соразмерными с кусками индейки; цукини толстыми, картофель тонкими кружочками, лук порезать пополам.

Смешать оливковое масло, лимонный сок, соль и перец и залить смесью порезанный овощи, закрыть пленкой и оставить в холодильнике на 30-40 минут. Когда продукты будут готовы, нанизать их поочередно на тонкие шампуры так, чтобы каждый кусок индейки окружали куски перца. Жарить над горячими углями, постоянно поворачивая, 10-15 минут.

Шашлык из овощей и грибов



Время: 30 мин

Порций: 6

Что нужно:

лук репчатый---2 шт

сок лимонный ---1 ст.л.

600 г молодого картофеля

200 г бекона

100 г маринованного чеснока

200 г грибов

Чеснок---1 зубчик

100 мл растительного масла с пряной зеленью

Соль

Что делать:

Грибы почистить, вымыть, замариновать в смеси лимонного сока и мелко порубленного чеснока. Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Остудить и нарезать на подходящие по размеру кусочки. Луковицы очистить и разрезать на 4 части. Четвертинки разрезать пополам и разобрать на чешуйки. Чеснок очистить и разделить на дольки. Ломтики бекона свернуть рулетиками.

Шампуры смазать растительным маслом с зеленью.

Попеременно нанизать на шампуры чеснок, картофель, лук, грибы и бекон.

Подготовленные овощные шашлыки смазать со всех сторон растительным маслом и поперчить. Жарить над углями примерно 10 мин., часто переворачивая.

Шашлычки из индейки с яблоком



Время: 30 мин

4 порции

Что нужно:

200 г филе индейки

3 зеленых яблока

Сахар---1 ст.л.

50 г оливкового масла

1 ч. л. молотой гвоздики

Соль

Что делать:

Индейку нарезать кубиками среднего размера, приправить солью и перцем. Яблоки крупно нарезать, положить в миску, смешать с сахаром и гвоздикой, убрать в холодильник на 10 мин. Индейку нанизать на шпажку, чередуя с кусочками яблока, смазать маслом. Обжарить на сильно разогретом гриле, по 5–8 мин. с каждой стороны. Немедленно подать.

Шашлычки из креветок



Время: 1 час

4 порции

Что нужно:

1 кг свежих креветок среднего размера

200 г тонко нарезанного сыровяленого бекона

200 мл сливок жирностью 33%

3 сладких перца: красного, желтого и зеленого цвета

Чеснок---4 зубчика

вино белое сухое

лук репчатый

1 луковица среднего размера

растительное масло---2 ст.л.

соль

Что делать:

1. Креветки очистить от панциря, удалить головы. Вдоль спинки каждой креветки сделать неглубокий надрез и удалить кишечник. Перцы вымыть, удалить семена и плодоножки. Половину каждого перца нарезать небольшими кубиками (или треугольниками). Каждую креветку обернуть полоской бекона. Нанизать креветки на деревянные шпажки по 4 штуки, перемежая их кусочками перца.
2. Духовку разогреть до 200°C. Хорошо разогреть сковороду подходящего размера, налить в нее растительное масло, разогреть. Обжаривать шашлычки по 3 мин. с каждой стороны, а затем довести их до готовности в духовке в течение 2 мин. Сохранять теплыми до подачи на стол.
3. Оставшиеся половинки перцев запекать в духовке (15 мин.), положить в полиэтиленовый пакет, дать остыть, вынуть из пакета и снять кожицу. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. В сотейнике разогреть растительное масло, положить лук и чеснок, обжаривать на среднем огне 1–2 мин. Затем влить белое сухое вино, дать ему выпариться на две трети. Убавить огонь до минимума. Постоянно помешивая, ввести горячие сливки. Варить на очень слабом огне до загустения. Приправить солью и перцем по вкусу.
4. Разделить полученную основу соуса на три равные части. Каждую часть поместить в блендер вместе с одной из запеченных половинок сладкого перца и измельчить. Затем

соус протереть через мелкое сито – чтобы придать ему более нежную консистенцию. Подать к шашлычкам.

СОВЕТ

К этому блюду можно подать различные соусы – как в европейском, так и в азиатском стиле. Например, добавьте в чашку соевого соуса чайную ложку сахара и столовую ложку натертого свежего имбиря, а затем на маленьком огне уварите смесь на одну треть объема. Или арахисовый соус. Чашку обжаренного арахиса надо размолоть в блендере, затем, не выключая блендер, добавить полчашки растительного масла и в конце – немного размоченного в воде крахмала; посолить по вкусу.

Шашлычки из куриной печени с ароматом фенхеля



Кухня: итальянская

Время: 30 мин

4 порции

Что нужно:

400 г куриной печени

масло оливковое ---70 мл

1 ст. л. семян фенхеля

8 листиков шалфея

сок 1 лимона

чеснок---1 зубчик

5 ст. л. панировочных сухарей

соль, белый перец

Что делать:

Куриную печень промыть и обсушить. В блендере смешать семена фенхеля, цедру лимона, шалфей, чеснок и специи. Смешать полученную смесь с сухарями.

На шпажку насадить приправленную солью и перцем печень, обвалить в ароматной панировке, и обжарить на

раскаленной сковороде на оливковом масле до золотистой корочки.

При необходимости довести до готовности в духовке при 200°C. При подаче полить лимонным соком.

Шашлычки из шампиньонов



Время: 1,5 часа

Порций: 4

Что нужно:

Шампиньоны

перец сладкий

1 стебель лука-порея (только белая часть)

масло растительное ---4 ст.л.

соус соевый

0,5 ч. л. приправы гарам масала

Что делать:



шаг 1

Шампиньоны вымыть, разрезать каждый гриб пополам.

Перец вымыть, удалить

сердцевину, нарезать небольшими кусками. Порей вымыть, разрезать вдоль

на 2 половины, затем нарезать небольшими дольками.



шаг 2

Сложить грибы и овощи в миску, влить масло и соевый соус, приправить гарам

масалой и перемешать. Оставить на 1 ч.

Нанизать грибы и овощи на деревянные шпажки и обжарить на гриле, по 3 мин.

с каждой стороны.