

ШАШЛЫКИ И БАСТУРМА

Для

рецепты

Вас



ШАШЛЫКИ И БАСТУРМА



МОСКВА
«ЦИТАДЕЛЬ-ТРЕЙД»
2005

УДК 64
ББК 36.992
Ш 32

Шашлыки и бастурма. – М.: Цитадель-трейд,
Ш 32 2005. – 64 с.

В данной книге приведены различные способы приготовления блюд восточной и азиатской кухни.
Для широкого круга читателей.

ISBN 5-9564-0032-3

© Издательство «Цитадель-трейд», 2005

Шашлыки готовятся только из натурального мяса, выдержанного в маринаде.

Кусочки мяса на шампурах могут перемежаться различными овощами, добавляемыми в маринад или подготовленными отдельно, а также кусочками сала или жира.

Для шашлыков часто используют корейку, заднюю ногу бараньей туши, печень, почки, почечную часть, говяжью вырезку, ошейку, свинину. Мясо нарезают небольшими кусками, складывают в неокисляющую посуду, солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешивают. Посуду накрывают крышкой и на 2—3 ч помещают в холодное место для маринования, чтобы оно стало мягче и ароматнее. Затем куски мяса нанизывают на металлический вертел вперемежку с репчатым луком, нарезанным кольцами. Иногда помещают на вертел вместе с обычными компонентами кусочки шпика, свежие помидоры, баклажаны и другие овощи, в зависимости от рецепта приготовления шашлыка.

Жарят шашлык над горячими, без пламени, углями на мангале 15—20 мин, поворачивая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно. Если нет мангала, шашлык можно жарить в электрогриле или на сковороде. К шашлыку подают нашинкованный свежий репчатый лук или маринованный, нарезанный кусочками зеленый лук, лимон, свежие или жаренные на вертеле овощи, барбарис, разнообразные соусы и приправы. Также можно подавать различные гарниры, например, отварной рис, салаты из свежих овощей или каши.

Для шашлыков надо брать по возможности молодое мясо либо мясо с кусочками сала или жира;

если мясо постное, добавить кусочки сала или жира, располагая их над мясом, чтобы жир, плавясь, пропитывал мясо;

чтобы мясо было сочным, надо поддержать его перед запеканием в маринаде или обмакнуть маленькие кусочки мяса в растительное масло, а большие — просто в холодную воду: тогда мясо не подгорит и хорошо пропечется;

запекать мясо, птицу, рыбу или другие продукты надо не над огнем, а над жаркими древесными углями. Приготовить такие угли можно из сухой и не гнилой древесины лиственных пород, акации, фруктовых деревьев. А вот смоляные деревья (ель, сосна) для такого костра не подходят: они дадут мясу неприятный привкус и запах. Очень хорошее равномерное и достаточно сильное тепло дают угли из сухих вылупленных початков кукурузы;

мясо для шашлыков нарезается по-разному, каждый рецепт предусматривает нарезку мяса кусочками определенных размеров. Маринад готовится в соответствии с рецептом, состав маринада при подготовке мяса для шашлыков по возможности не менять. В некоторых рецептах шашлыков мясо не маринуется вообще, а в других мясо выстаивается в маринаде от 15 мин до суток и более, что также необходимо учитывать.

ШАШЛЫК ДАГЕСТАНСКИЙ

1,2—1,3 кг баранины (почечная часть с костью и почками), 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2—3 ст. ложки жира, 3—4 дольки чеснока, соль, перец, уксус, по 1 ст. ложке рубленого укропа и зеленого лука.

Мясо обмыть, срезать почки, удалить кость, отделив мясо от позвоночной кости с обеих сторон (двумя сплошными кусками). Мясо очистить от пленок и жира, каждый кусок разделить поперек пополам так, чтобы получить 4 длинных куска. Лук нарезать тонкими кружочками. Куски мяса слегка отбить тыжкой, натереть растертым с солью чесноком, посыпать перцем, сбрызнуть уксусом, переложить кружочками лука, сложить в миску и, накрыв ее крышкой, оставить в таком виде на несколько часов.

Срезать с почек лишний жир, тщательно промыть, вымачивать в воде в течение 30 мин. Приготовить 4 деревянные палочки толщиной около 30 мм, длиной около 10 см. С приготовленных кусков мяса снять лук, надрезать в нескольких местах поперек (чтобы куски не деформировались во время жаренья), нанизать на палочки и посыпать мукой.

Почки вынуть из воды, обсушить, разрезать пополам вдоль и посыпать мукой. Мясо, нанизанное на палочки, жарить недолго в сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Внутри мясо должно быть розовым. Жареное мясо уложить на блюде и поставить на несколько минут в горячий духовой шкаф. На оставшемся жире поджарить почки и лук (не солить). Блюдо с шашлыком вынуть из духового шкафа, на каждый шашлык положить кусочек жареной почки и кружки жареного лука, полить оставшимся на сковороде жиром, посыпать рубленым луком и зеленым укропом. Подавать шашлык горячим с картофелем "фри" или картофельным пюре, помидорами, луком.

ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг баранины (почечная часть, задняя нога), 2—3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки жира, 3 дольки чеснока, соль, черный и душистый перец, уксус, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 мясистых помидора, зеленый лук, красный перец.

Мясо обмыть, очистить от пленок и жира, затем нарезать продолговатыми небольшими кусками (около 20 г каждый). Каждый кусочек мяса слегка отбить тупой стороной ножа, придав ему форму кубика. Лук нарезать кружочками или мелко нарезать, мелко изрубить чеснок. Куски мяса посолить, посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Приготовленное таким образом мясо посыпать луком, сложить в миску, накрыть крышкой и оставить на 2—3 ч. Приготовить 4 деревянные палочки толщиной 30 мм, длиной около 15 см. На каждую палочку нанизать 6—7 кусков мяса, очищенных от лука, посыпать мукой. Жарить шашлык на сковороде в сильно разогретом жире до образования румяной корочки; внутри мясо должно быть розовое. Подавать на подогретом блюде, посыпав крупно нарезанной зеленью петрушки. Украсить блюдо кружочками помидора и мелко нарубленным луком, сложенными пирамидой и посыпанными красным перцем. К шашлыку можно подать картофель “фри” или же рис.

ГРУЗИНСКИЙ ДЛИННЫЙ ШАШЛЫК (МЦВАДИ)

Кусок говяжьей вырезки, растительное масло, перец, аджика, соль, зелень, помидоры.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и целиком, во всю длину вдоль, надеть на вертел. Чтобы вырезка во время жарения сохранила форму и не сокращалась, привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку растительным маслом, по желанию можно

смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности.

Сочное мясо нарезать поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить по вкусу, смазать острой аджикой.

Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

МЦВАДИ-БАСТУРМА

1 кг говядины (вырезки или почечной части), 3—4 луковицы, по 1 ч. ложке черного молотого перца, соли, молотого кориандра, 2—3 ст. ложки белого винного уксуса, 3—4 ст. ложки растительного масла.

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими одинаковыми кусочками, сложить в керамическую или эмалированную посуду. Пересыпать смесью соли, черного молотого перца, мелко нарезанного лука, молотых семян кориандра, взятых по вкусу и разведенных в нескольких ложках винного уксуса. Все хорошо перемешать руками, посуду закрыть крышкой и выдержать в прохладном месте от 12 часов до 2,5 суток. Затем слегка отжать сок и очистить мясо от специй.

Сделать из веточек фруктовых деревьев шпажки, низать на них кусочки мяса, птичьим перышком смазать их растительным маслом и обжарить над углями до готовности. Следить за жаром, чтобы он был постоянно ровным.

МЦВАДИ В БАКЛАЖАНАХ (грузинская кухня)

1 кг баранины (корейки или задней части), 5—6 баклажанов, 5—6 ст. ложек растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баранину нарезать кусочками по 30—40 г. Баклажаны надрезать вдоль на 3/4 диаметра, подсолить и в разрез

вложить кусочки мяса, посолить, поперчить. Прижать руками надрез и нанизать баклажан на вертел, захватывая оба края надреза и все кусочки мяса.

Обжаривать над углями, осторожно поворачивая и смазывая баклажаны растительным маслом.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С БАКЛАЖАНАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

500 г мяса, 350 г баклажанов, 40 г растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баранину (корейку или заднюю часть) обмыть, нарезать небольшими кусками одинаковых размеров. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить кусочки баранины, предварительно посыпав их слегка солью и черным молотым перцем. После этого баклажаны нанизать на шампур так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все кусочки баранины. Шашлык обжарить над углями, вращая шампур так, чтобы кусочки баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время жаренья баранину и баклажаны надо поливать растительным маслом.

БАСТУРМА ПО-ГРУЗИНСКИ

2 кг говяжьей вырезки, 3 головки репчатого лука, 100 г винного уксуса, 50 г зелени петрушки, лавровый лист, перец черный молотый, перец душистый горошком, соль.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25—30 г, сложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2—3 дня. Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически поворачивая вертел.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

800 г баранины, 3 головки репчатого лука, один пучок зеленого лука, баранье сало для смазки, 1/2 лимона, соль, винный уксус, острый соус или маринованный лук по вкусу.

Мягкие куски баранины зачистить, промыть, нарезать кубиками весом по 30—40 г и замариновать. Для этого куски мяса посыпать солью, перцем, рубленным луком, зеленью петрушки, смочить винным уксусом или лимонным соком, плотно уложить в неокисляющуюся посуду и выдержать 3—4 ч в холодном месте. Маринованное мясо нанизать на шампуры и жарить на мангале, смазав мясо сливочным маслом или курдючным жиром.

При подаче шашлык посыпать кольцами лука, зеленью, дольками лимона. Отдельно подать острый соус.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

240 г баранины, 50 г курдючного сала, 50 г репчатого лука, 10 г водки или коньяка, 3 г 3%-ного уксуса, перец красный молотый, 20 г зелени свежей, соль.

Мякоть жирной баранины (заднюю ногу) нарезать кусками диаметром 100—150 мм и толщиной 30—40 мм, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанной зеленью и репчатым луком, сложить в неокисляющуюся посуду, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, уплотнить и оставить на 6—8 ч на холоде. Затем куски баранины нанизать на шпажку вперемежку с ломтями сырого курдючного сала и жарить на вертеле, периодически поворачивая. Когда мясо прожарится на глубину примерно 8—10 см, острым ножом отрезать от него тонкие ломтики, оставшееся мясо продолжать жарить, затем снова срезать и так до тех пор, пока все мясо не изжарится.

При подаче ломтики мяса положить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами и веточками зелени петрушки и кинзы.

Предупреждаем будущих поваров-“кебабчи” — уж если вы делаете маринад из вина, то не добавляйте туда уксус, а льете спиртное — не брызгайте лимонным соусом. Мясо любит какой-то один маринад, но не все вместе.

ШАШЛЫК ПО-ЦЫГАНСКИ

500 г телятины, 500 г свинины, 250 г репчатого лука, соль, перец.

Для гарнира: 10 шт. помидоров, 300 г брынзы.

Классической цыганской кухни не существует, но принципы приготовления пищи у цыган близки к венгерской, румынской и частично болгарской кухне.

Для шашлыка взять мякоть или вырезку телятины и свинины. Нарезать мясо кубиками 3х3 см, нанизать их, чередуя телятину и свинину, на вертел, затем быстро обжарить на решетке, потом посолить и поперчить.

На гарнир — помидоры, фаршированные луком или брынзой: если с брынзой — сырые, если с луком — то печеные. Для этого вынуть чайной ложкой сердцевинку из помидоров и начинить его мелко порезанным репчатым луком, посолить, запечь в разогретой духовке в течение 5—7 мин, а если духовка горячая, и того меньше.

Разболтать вынутую из помидоров начинку с сырым яйцом, а потом залить эту смесь обратно в помидор, положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и снова запечь.

ШОП-КЕБАБ (ШАШЛЫК ПО-БОЛГАРСКИ)

220 г баранины, 50 г лука репчатого, 30 г масла сливочного, 100 г кислого молока, 1 яйцо, 50 г перца стручкового сладкого, перец красный молотый, соль по вкусу.

Нарезать кусочками молодую баранину (заднюю ножку) и положить в глиняную посуду или на сковороду. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, стручковый

сладкий перец, сливочное масло и запечь в духовом шкафу. Затем посолить, посыпать перцем, влить немного воды, довести мясо до готовности. Залить кебаб кислым молоком, взбитым с сырыми яйцами и солью, и запечь до образования румяной корочки.

ШАШЛЫК ПО-ТУРЕЦКИ

1 кг баранины (почечная часть, мякоть задней ноги), 200 г шпика, 6—7 луковиц, 4—5 помидоров, 5—6 долек чеснока, 60 г жира для жаренья, соль, перец, уксус, 2 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки, 2 стакана риса, 60 г жира, 2 ст. ложки томата-пюре.

Мясо обмыть, очистить от пленок, срезать лишний жир и нарезать 28—32 круглых ломтика диаметром около 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук (4—5 шт.) нарезать ровными тонкими кружками. Ломтики мяса посолить, посыпать рубленым чесноком, молотым душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом. Приготовленное мясо уложить в миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить на 2—3 ч.

Приготовить рис: отмерить, промыть в холодной воде, вскипятить воду (в 2 раза больше объема риса), положить в нее рис, поджаренный на жире лук, томат, посолить, вымешать. Варить на слабом огне, когда рис впитает всю жидкость, перемешать и запечь в духовом шкафу.

Прямоугольный кусок шпика шириной около 4 см нарезать на 24—28 тонких ломтиков. Помидоры нарезать кружочками. Приготовить 4 деревянных вертела толщиной около 30 мм, длиной около 15 см. Ломтики баранины нанизывать на вертел попеременно с ломтиками шпика. На каждый вертел надеть также 2—3 кружочка помидора и столько же лука. Жарить шашлык на сковороде в сильно разогретом жире до образования румяной корочки (внутри мясо должно остаться розовым). На подогретое блюдо выложить слоем рис, на него положить шашлык, не снимая мяса с вертелов, и залить жиром, оставшимся от

жаренья. Посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подать к шашлыку картофель "фри" и зеленый салат.

ШАШЛЫК ПО-МЕКСИКАНСКИ

700 г бараньего филе, по 0,5 стакана сухого белого вина и ананасного сока, 2—4 ст. ложки лимонного сока, 8 ст. ложек мелко нарезанного кориандра, 3 очищенных и нарезанных перца чилли (без семян), 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 1 большой авокадо, 1 большой помидор, 1 нарубленный пучок салата, 2 ст. ложки растительного масла, 1 мелко нарезанная луковица, 6 подогретых лавашей (по желанию).

Нарежьте мясо на тонкие полоски поперек волокон. В миске среднего размера смешайте по 1 ст. ложке вина, ананасного и лимонного сока, 2 ст. ложки кориандра, один нарубленный чилли и половину нарубленного чеснока. Отставьте. Смешайте оставшееся количество этих ингредиентов в неглубоком блюде и добавьте мясо, оставьте мариноваться на 1 ч. Почистите и порубите авокадо, добавьте в первую миску вместе с нарезанным помидором. Перемешайте. Разложите салат по краю блюда, выложите сверху смесь с авокадо и отставьте. Нагрейте сковороду, налейте масло. С помощью ложки-шумовки выньте кусочки мяса из маринада, переложите в сковороду двумя порциями и жарьте в течение 2—3 мин до изменения цвета. Переложите в миску. Положите лук в сковороду и жарьте в течение 2—3 мин до размягчения. Вновь поместите мясо в сковороду. Жарьте 1—2 мин. Переложите мясо на блюдо и подавайте с теплым лавашем.

КОСТИЦА (шашлык по-молдавски)

1,2—1,3 кг свинины, 1 стакан белого сухого вина, 1 головка чеснока, 1/2 стакана мясного или овощного бульона, соль, перец.

Мякоть поясничной части свинины нарезать поперек волокон средними кусочками. Зачистить от пленок, слегка отбить, обмакнуть в белое сухое вино, посолить, поперчить, дать выстояться 15—20 минут. Нанизать кусочки мяса на шампуры, жарить над углями, подернутыми пеплом (средний жар), до готовности.

Готовый шашлык, не снимая с шампуров, положить на блюдо, посолить, поперчить, полить чесночным соусом (муждеем) и на 5 минут прикрыть крышкой.

Для муждея: истолочь головку чеснока с 1/2 ч. ложки соли до образования густой массы и развести крепким мясным бульоном или овощным отваром.

РАЖНИЧИ **(шашлык по-македонски)**

По 600 г свинины и телятины, 200 г копченого сала, 4 луковицы, черный молотый перец, соль.

Нарезать средними кусочками свинину и телятину, слегка отбить и посыпать по вкусу молотым черным перцем. Хорошее копченое сало нарезать нетолстыми дольками, лук — крупными кольцами. Смешать мясо с салом и луком, все посыпать крупной солью, нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса, сала и кружочки лука.

Жарить шашлык над углями костра или мангала. В процессе жаренья сбрызгивать мясо холодной водой.

Подать горячий шашлык со свежими овощами и зеленью.

ШАШЛЫК ПО-БАЛКАНСКИ

800 г говяжьего жила (вырезки), 2—3 луковицы, 400 г шампиньонов, 1/2 стакана растительного масла, по 1 ч. ложке перца и соли.

Говяжье филе нарезать кубиками. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо около часа. Лук и шампиньоны нарезать кольцами.

Нанизать на шампуры, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы. Сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над углями. Готовый шашлык посолить и поперчить по вкусу.

ТОСТИК **(шашлык по-казахски)**

*1,5 кг бараньей грудинки, 3—4 луковицы,
2—3 зубка чеснока, соль, перец по вкусу.*

Соль, перец, чеснок и измельченный лук растолочь вместе и растереть в кашицу. С бараньей грудинки снять мякоть и нарезать вдоль ребер крупными кусками шириной до 10 см. Затем насадить каждый кусок на вертел и обжарить над горячими углями. Когда шашлык будет почти совсем готов, снять мясо с вертела, натереть чесночно-луковой смесью, приготовленной по вкусу, снова надеть на вертел и довести до готовности.

Подать шашлык горячим, нарезав готовые куски тонкими ломтиками.

ШАШЛЫК ПО-ТАДЖИКСКИ

1,2—1,5 кг баранины, 100 г курдючного сала, 2—3 помидора, 100 г сухого красного вина, 1 лимон, по 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука и зелени, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать на куски по 40—50 г, смешать с мелко нарезанным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками. Все посолить, поперчить, полить сухим вином и поставить в прохладное место на 2—3 часа.

Затем мясо нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками курдючного сала и жарить в гриле при температуре 210°C в течение 25—30 минут.

При подаче мясо посыпать нарезанной зеленью, полить лимонным соком. Отдельно подать горячие помидоры, запеченные отдельно на шампурах.

ШАШЛЫК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

800 г баранины или свинины, 23 луковицы, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 50 г миндаля, 2 ст. ложки мягких хлебных крошек, 1 головка чеснока, 0,5 стакана растительного масла, сок 1/2 лимона, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук нарезать кольцами. Нанизать на вертел мясо попеременно с луком, сильно посолить, поперчить и обжарить над раскаленными углями. К готовому шашлыку подавать чесночную пасту-соус.

Соус: чеснок и миндаль натереть, затем растолочь вместе с хлебными крошками, ввести желток и, постоянно помешивая, влить подсолнечное масло. Соус приправить соком лимона и посолить, после чего на некоторое время поставить на холод.

ЛИЦАПАП

(шашлык по-адыгейски)

1 кг баранины, 3—4 зубка чеснока, 1 стакан бульона, соль.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками по 60—80 г. Отбить каждый деревянным молотком, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры. В процессе жаренья поливать кусочки мяса раствором соли, в который добавлен растолченный чеснок.

Жарить шашлык до готовности или, слегка обжарив, переложить в кастрюлю и, подлив бульон, протушить до мягкости.

ШИШ-КЕБАБ

(шашлык по-восточному)

1,5 кг баранины, 5—6 помидоров, 3—4 сладких перца, 8—10 шляпок небольших грибов.

Для маринада: 5 ст. ложек растительного масла, сок 1 лимона, 1 ч. ложка соли, по 1/2 ч. ложки сахара и молотого перца, измельченная на терке луковица, 1 ч. ложка молотого имбиря, 2 растертых с солью зубка чеснока, 1 ч. ложка тимьяна, другие специи по вкусу.

Мякоть задней части баранины нарезать кубиками 3х3 см, положить в глубокую миску, залить маринадом, хорошо перемешать, чтобы мясо было в маринаде полностью, и слегка уплотнить руками. Поставить в холодное место на 3 часа.

Подготовленное мясо нанизать на шампуры, чередуя с кружочками сладкого перца, лука, помидоров и отваренными шляпками свежих грибов. Жарить над углями или в духовке-гриль, сбрызгивая в процессе жаренья оставшимся маринадом.

Шашлык подать горячим, не снимая с шампуров.

КЕБАБ

(азербайджанский шашлык)

2,5 кг молодой баранины, лук зеленый с головками, чеснок с зеленым пером, стебли базилика, кинзы, эстрагона, мяты.

Молодую баранину разрубить на кусочки с косточками и хрящами, мариновать в течение 3-х часов в нарезанном колечками луке с добавлением соли с перцем, нанизать на шампуры (отряхнув от соли, пряностей и лука) и обжарить над раскаленными углями, все время переворачивая. К кебабу подать пряную зелень, разложить ее на пучки, чтобы в каждом было по одному сорту зелени и по два стебля зеленого лука.

ХАЗАНИ ХОРОВАЦ

(армянская кухня)

1 кг баранины, 100 г топленого масла, 150 г зерен граната или 100 г гранатового

*сока, 150 г репчатого лука, зелень, перец
черный молотый, соль.*

Баранину нарезать кусочками примерно по 40—50 г, уложить в кастрюлю с топленным маслом, посыпать солью, перцем и обжарить. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и продолжать жарить еще 5 мин. После этого влить свежий гранатовый сок и перемешать.

Подать шашлык, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав зеленью петрушки.

ШАШЛЫК ПО-АЗИАТСКИ ИЗ БАРАНИНЫ

*0,8 кг баранины, 20 луковиц и 1 горсть
соли.*

Баранину от филе режут небольшими кусочками (предварительно хорошо выбить и выбрать жилы), после чего смешивают с мелко изрубленным луком, которого берут в 4 раза меньше (по весу) баранины, солят, посыпают перцем и, хорошо помяв руками, оставляют часов на 6—8. Перед обедом кусочки этой баранины нанизывают на тонкие палочки, посыпают солью и жарят в кипящем жире, постоянно переворачивая, но не давая кипеть или подгореть. Когда баранина достаточно поджарилась, ее вместе с палочками кладут на хорошо нагретое металлическое блюдо и подают.

Отдельно подают сухой молотый барбарис, терн или кизил.

Такой же шашлык можно делать из говядины или телятины.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

*1 кг баранины, 3—4 луковицы, 2—3 ст.
ложки муки, 2 яйца, зерна 2-х гранатов, соль,
перец по вкусу.*

Баранину и половину лука два раза пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, перец и тщательно перемешать. Сформовать колбаски по 10—20 г, нани-

зять их на плоские шампуры, посыпать мукой и запекать в гриле в течение 20—25 минут при температуре 200°С.

Отдельно подать салат из кислого граната с луком, нарезанным кольцами.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ “ГИНТАРАС” (литовская кухня)

800 г телятины, 1 головка чеснока, сок 1 лимона, 100 г сырого сала, соль, перец по вкусу, зеленый салат.

Нарезать телятину крупными нетолстыми кусками. Слегка отбить, посолить, поперчить, натереть толченым чесноком, сбрызнуть соком лимона, оставить в холодном месте на 5 часов. Затем на куски мяса положить нарезанное кусочками сало, свернуть рулетиками, скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и жарить над горячими углями до готовности, постоянно поворачивая и сбрызгивая разведенным в воде соком лимона.

Подать на листьях салата.

АБХАЗСКИЙ ШАШЛЫК

1 кг молодой баранины (корейку), 3—5 головок лука, соль, черный и красный молотый перец, сок лимона, чеснок, зелень.

Корейку нарезать 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 ч. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры и жарить на углях, в электрогриле или газовой духовке до готовности. К шашлыку обязательно подавать много зелени — кинзы, петрушки, базилика, эстрагона, зеленого лука и т.п.

БАСТУРМА ПО-КАЗАХСКИ

600 г баранины, 3 луковицы, 3 ст. ложки уксуса, 5 небольших помидоров, 3 ст.

ложки рубленого зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать в виде широкой ленты, разделить на 4 куска, слегка отбить, посолить и поперчить. Добавить нарезанный репчатый лук, залить уксусом и поставить в холодное место на 3—4 часа. На середину каждого куска маринованного мяса уложить нарезанные дольками свежие помидоры и лук, с которым мясо мариновалось. Мясо свернуть трубочкой в виде колбаски, нанизать на шампуры сначала целый помидор, затем мясо, снова целый помидор и т.д.

Готовое мясо посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

ШАШЛЫК ПО-ВЕНГЕРСКИ

600 г говяжьего филе, по 400 г телячьей или свиной вырезки, 300 г копченого сала, 800 г картофеля, соль, перец по вкусу, 1 пучок зелени (петрушки, укропа или кинзы).

Надеть на вертел или шампуры одинаковые кусочки говяжьего филе, телячьей и свиной вырезки весом по 50—60 г, кружочки сырого картофеля толщиной 1—1,5 см, кусочки копченого сала по 10—20 г. Кусочки мяса предварительно отбить, поперчить.

Жарить шашлык над углями без пламени, хорошо подрумянивая со всех сторон и сбрызгивая в процессе жаренья подсоленной водой.

Подать горячим с веточками зелени.

КАРСИ ХОРВАЦ (шашлык)

1,5 кг баранины, 100—150 г курдючного сала, 3—4 крупных луковицы, 100 г коньяка или водки, 2—3 ст. ложки белого винного уксуса или лимонного сока, соль, перец красный по вкусу, 2 ст. ложки сушеной зелени (кинзы, петрушки, базилика), 1 пучок свежей зелени петрушки, кинзы, укропа.

Мякоть жирной баранины нарезать на куски толщиной 4 см, посыпать перцем, солью, мелко нарезанным луком, добавить лимонный сок и коньяк или водку, сушеную зелень и поставить в холодное место на 6—7 часов для маринования.

Маринованные куски мяса нанизывать на шпажку так, чтобы они чередовались с кусками курдючного сала, и жарить на мангале периодически поворачивая шпажку, расположенную вертикально. После обжаривания срезать внешний слой мяса и сала на тарелку.

При подаче гарнировать репчатым луком, нарезанным кружками. На гарнир можно подать и овощи, жаренные на вертеле.

АСЫП, ЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ (НАЦИОНАЛЬНОЕ КАЗАХСКОЕ БЛЮДО)

80 г бараньих кишок, 50 г баранины, 15 г курдючного или внутреннего сала, 25 г сердца, 20 г бараньих почек, 2 луковицы, зубчик чеснока, 1 ч. ложка кинзы, соль специи.

Баранину и почки пропустите через мясорубку. Сало нарежьте мелкими кубиками, добавьте мелко нарезанный лук, чеснок, черный молотый перец, соль. Все перемешайте. Приготовленным фаршем наполните обработанные бараньи кишки, нарезанные длиной по 10—15 см, перевяжите оба конца, наденьте на шпажку и жарьте над раскаленными углями. Подавайте асып целиком, посыпав рубленой зеленью.

ШАШЛЫК “ТРАДИЦИОННЫЙ”

600 г баранины, 3—4 помидора, 2 луковицы, 250 г курдючного сала, 0,5 стакана белого вина, 2 ст. ложки лимонного сока или лимонной кислоты, зеленый лук, укроп, черный молотый перец, лавровый лист, соль.

Мякоть нарежьте небольшими кусочками, смешайте с нашинкованным репчатым луком и нарезанным тонкими

ломтиками курдючным салом, посыпьте солью, черным молотым перцем, полейте белым вином и все тщательно перемешайте. Поставьте шашлык мариноваться в прохладное место на 3—4 часа. Свежие помидоры аккуратно нарежьте кружочками. После этого кусочки мяса наложите на шпажки попеременно с ломтиками курдючного сала и помидорами. Жарьте над раскаленными углями 20—25 минут.

Готовый шашлык подавайте на блюде, украсьте зеленью.

ШАШЛЫК “ОСОБЫЙ”

600 г баранины, 50 г коньяка, 2 луковицы, молотый красный перец (паприка), 1 ст. ложка винного уксуса, зелень петрушки и кинзы, соль.

Мясо баранины нарежьте небольшими кусочками, посыпьте солью, красным перцем, нашинкованным репчатым луком, добавьте винный уксус, влейте коньяк. Пересыпьте зеленью петрушки и кинзы, тщательно перемешайте и поставьте в холодное место на 4—5 часов. Маринованные куски баранины жарьте над раскаленными углями. При приготовлении периодически переворачивайте, сбрызгивайте маринадом.

Готовый шашлык подавайте на блюде с зеленым луком и зеленью.

ШАШЛЫК “СТУДЕНЧЕСКИЙ”

500 г баранины (ножки), по 150 г томатного соуса и майонеза, луковица, 1 ст. ложка лимонного сока, зеленый лук, укроп, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Мясо промойте, очистите от пленок, порежьте на небольшие кусочки, посолите, добавьте лавровый лист, репчатый лук, нарезанный кольцами зеленый лук и укроп. Залейте маринадом из смешанных между собой майонеза, томатного соуса и лимонного сока. Поставьте мясо в прохладное место на 2—3 часа.

Жарьте попеременно с репчатым луком на шампурах над раскаленными углями 20—25 минут. Готовый шашлык снимите с шампуров, выложите на плоское блюдо, посыпьте зеленым луком. В качестве гарнира подайте отварной картофель, политый растопленным курдючным салом.

ШАШЛЫК “ПИКАНТНЫЙ” В ОВОЩНОМ МАРИНАДЕ

1 кг свиной мякоти с салом, 3 луковицы, 2 помидора, болгарский перец, морковь, 0,5 стакана томата-пюре, корень петрушки, сельдерей, укроп, 2 ст. ложки растительного масла, 1,5 стакана 3%-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, лавровый лист, гвоздика, корица, соль, перец.

Для маринада мелко нарежьте овощи и зелень и пассеруйте на растительном масле в течение 10—15 минут, затем положите томат-пюре и продолжайте пассерование еще 5—10 минут. После этого влейте уксус, добавьте перец горошком, лавровый лист, соль, корицу, гвоздику и вскипятите. В маринад можно добавить немного овощного бульона (3 ст. л.). Готовый маринад охладите.

Мясо нарежьте на порционные кусочки. Залейте их маринадом и оставьте в холодном месте на 1—1,5 часа. Маринованное мясо жарьте на шампурах попеременно с кольцами помидора, репчатого лука и болгарского перца над раскаленными углями. Во время жарки поливайте шашлык маринадом.

ШАШЛЫК ИЗ КАБАНИНЫ

1,5 кг свинины, 50 г сала свиного, 3 головки репчатого лука, 50 г 3%-ного уксуса, 150 г гарнира, перец красный молотый, зелень, соль.

Для этого шашлыка лучше использовать мясо молодого кабанчика в возрасте не более года.

Мясо должно быть немороженным. По степени свежести можно судить, нажав пальцем на мясо — образующаяся ямка должна быстро выровняться.

Лучше всего подойдет свиной бок, та сторона туши, которая при разрубке осталась с позвоночником, с удаленными тонким и толстым краями и концами ребер.

С оставшегося куска срезаем сало (не полностью, а если свинка была не очень жирной, то можно и не срезать, только удалить шкуру, тут еще и дело вкуса). Затем рубим вдоль ребра, получая куски серповидной формы весом около полукилограмма, при этом со стороны позвонка при правильном разрубке останутся два остистых отростка.

На крайний случай сгодятся и вырезка, и антрекот (почечная часть), да и вообще любая мясистая часть, которую режем кусками по 150—200 г. Самое главное — мясо должно быть светлым. Темное мясо будет сухим и жестким.

Готовить так же, как шашлык по-кавказски. Подавать с рассыпчатой рисовой кашей и поджаренным луком или без риса, с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами и лимоном.

ШАШЛЫК АССОРТИ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ МЯСА

*По 1 кг свинины, говядины и телятины,
300 г копченого сала, 200 г жира, 5 головок
репчатого лука, 100 г сухого белого вина,
перец черный молотый, соль.*

Куски свинины, говядины и телятины толщиной 1—1,5 см отбить, посолить, нарезать квадратами 3 x 3 см. Копченое сало нарезать кусками, репчатый лук — кольцами и нанизать на деревянную шпажку, чередуя кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука и т.д. В сковороде разогреть жир, обжарить шашлык со всех сторон, посыпать черным молотым перцем, залить вином и тушить до готовности под крышкой.

Вместо телятины можно использовать баранину.

При подаче шашлык полить вином, гарнировать отварным рисом.

“СЫХ КЕБАБ”

500 г баранины, луковица, 2—3 ст. ложки столового уксуса, соль, перец по вкусу.

Баранину нарежьте небольшими кусочками, ребрышки порубите кусочками длиной 3—4 см, положите тонко нашинкованный лук, посолите, поперчите, сложите в глиняную обливную или фаянсовую посуду, залейте уксусом, хорошо перемешайте, накройте тарелкой и придавите прессом. Маринуйте не менее 3 часов. Затем достаньте мясо из маринада, очистите от лука, наденьте по 5—6 кусочков на шампур (последний кусок должен быть жирным) и жарьте над раскаленными углями. Подавайте к столу с помидорами или гранатным салатом.

“МОЛОЧНЫЙ БАРАШЕК”

1 кг мяса, 1 л кефира 2,5%-ной жирности, луковица, 2 ст. ложки лимонного сока, корень петрушки, зелень базилика, укропа, черный перец горошком, соль по вкусу.

Нарежьте мясо поперек волокон на небольшие кусочки, посыпьте солью, добавьте нашинкованные корень петрушки, зелень базилика и укропа. В кефир влейте лимонный сок и положите мелко нашинкованный репчатый лук и перец горошком. Маринадом залейте мясо, поставьте его в холодное место на 3—4 часа. Жарьте на раскаленных древесных углях.

Приготовленный таким образом шашлык очень сочный, с тонким ароматом базилика и приятным, слегка кисловатым привкусом.

ШАШЛЫК ДЛЯ ГУРМАНОВ

600 г баранины, 4—5 помидоров, 2 луковицы, 0,5 стакана белого сухого вина, 100 г тертого сыра, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, черный молотый перец, соль.

Мякоть баранины нарежьте равными кусочками, посолите, поперчите, влейте вино, все тщательно перемешайте

и оставьте на час. Положите репчатый лук, нарезанный полукольцами, тертый сыр и посыпьте его мускатным орехом. Снова тщательно перемешайте и поставьте мариноваться в прохладное место на 3—4 часа. Перед приготовлением шашлыка помидоры разрежьте пополам.

Мясо нанижите вперемежку с половинками помидоров и жарьте над углями 10—15 минут. В процессе приготовления несколько раз обильно сбрызгивайте кусочки шашлыка маринадом, чтобы он получился более сочным.

Добавление в маринад мускатного ореха придает шашлыку необычный вкус и приятный аромат.

ШАШЛЫК “БЫСТРЫЙ”

300 г свинины без костей, 2 луковицы, болгарский перец, 0,5 стакана столового уксуса, сахар, соль, черный молотый перец.

Мякоть свинины нарежьте тонкими порционными кусками, посолите, поперчите, посыпьте сахаром, смочите уксусом, добавьте небольшое количество тонко нарезанного репчатого лука, перемешайте и маринуйте в глиняной или фаянсовой посуде 3—4 часа в холодном месте. Затем наколите мясо на шпажки вместе с кольцами лука и болгарского перца и жарьте над раскаленными углями на мангале.

При подаче посыпьте шашлык маринованными в уксусе кольцами репчатого лука с сахаром, солью и перцем.

ШАШЛЫК С КОСТОЧКОЙ

1 кг бараньей грудинки, корейки, части жиги и лопатки, 3—4 луковицы, 2 ст. ложки вина, черный молотый перец, соль.

Мясо нарубите кусками по 45—50 г вместе с косточкой, масса которой должна быть не более 20 г, посыпьте солью, перцем, сбрызните вином, добавьте нарезанный кольцами репчатый лук и все перемешайте. Через 4—5 часов жарьте на шампурах над раскаленными древесными углями.

При подаче на один конец блюда положите тонко нарезанный кольцами репчатый лук, на середину — снятый с шампуров шашлык, а на другой конец — помидоры и дольки лимона.

ШАШЛЫК “ЛИМОННЫЙ”

500 г баранины, 2 луковицы, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров или огурцов, 0,5 лимона, по 1 ст. ложке столового уксуса и растительного масла, молотый черный перец, соль.

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) нарежьте небольшими кусками, посолите, посыпьте молотым перцем, добавьте мелко нарезанный лук, уксус или 1 ч. ложку лимонного сока и перемешайте. Накройте крышкой и на 2—3 часа поместите в холодное место, чтобы баранина хорошо промариновалась.

Маринованные куски наденьте на металлический вертел вперемежку с кольцами репчатого лука. Жарьте над горячими без пламени углями приблизительно 15—20 минут, периодически переворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Готовый шашлык снимите с вертела, положите на блюдо, полейте маслом. На гарнир подайте зеленый лук, огурцы или помидоры, нарезанные дольками, с кусочками лимона. Кроме того, можно подать отварной рис и отдельно — гранатовый сок.

ШОИ-КЕБАБ (болгарская кухня)

1,5 кг баранины, 4—5 небольших кабачков или цуккини, 3 яйца, 0,5 стакана растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо нарезать кусками, кабачки очистить, нарезать кружочками и посолить. Затем нанизать на вертел, чередуя мясо и кабачки, обжарить. Когда остынут, посыпать

перцем, обмакнуть во взбитые яйца и пожарить вторично. Подать на листьях салата с жареным картофелем.

“РАЗБОЙНИЧИЙ” ШАШЛЫК

*800 г вырезки (телячьей или говяжьей),
150 г копченого сала, 12 ломтиков ржаного
хлеба, соль, перец по вкусу, 3—4 сладких
болгарских перца.*

Мясо разрезать на 8 кусков (по два куска на порцию), слегка отбить, посолить, поперчить. Копченое сало разрезать на 8 ломтиков и вместе с мясом и ломтиками ржаного хлеба нанизать на шампуры в следующем порядке: ломтик хлеба, мясо, шпик и т.д. На концах шампура должен быть хлеб. Жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампур.

Отдельно подать сладкий перец, нарезанный узкими полосками.

ШАШЛЫК С ПОМИДОРАМИ

600 г баранины, 250 г сметаны, 1 кг свежих помидоров, 1 стакан красного сухого вина, зеленый лук, зелень петрушки и базилика, черный молотый перец, соль.

Мякоть баранины очистите от пленок и сухожилий, нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите, полейте сметаной, смешанной с сухим красным вином, затем посыпьте зеленым луком, петрушкой и базиликом. Все тщательно перемешайте и поставьте мариноваться в прохладное место на 2—3 часа.

Промаринованное мясо жарьте на шампурах над раскаленными углями, периодически поворачивая, чтобы мясо прожаривалось равномерно, и сбрызгивайте вином, чтобы шашлык оставался сочным. Отдельно обжарьте помидоры, также на шампурах. При подаче готовый шашлык укладывают на блюдо так: ряд мяса, ряд помидоров, затем опять мясо, потом помидоры. Шашлык можно посыпать тертым сыром и зеленью.

ШАШЛЫК “ПИКАНТНЫЙ”

500 г мяса, 2 луковицы, по 2 ст. ложки томатного сока и вина, 0,5 ч. ложки уксусной эссенции, 1 ст. ложка сахара, лавровый лист, красный перец (паприка), гвоздика, корица, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, пересыпьте солью, перцем, измельченным лавровым листом, гвоздикой и корицей, кольцами репчатого лука и сбрызните вином. Залейте томатным соком с уксусной эссенцией и сахаром. На мясо положите небольшой груз и оставьте мариноваться на 5—6 часов. Жарьте на шампурах над горячими углями, периодически поворачивая и сбрызгивая мясо маринадом.

Томатный сок делает мясо мягким и нежным, корица, гвоздика и лавровый лист придают ему пикантный вкус и восхитительный пряный запах.

ШАШЛЫК “СТЕПНОЙ”

1 кг баранины, луковица, 4 ст. ложки бараньего жира, 2 зубчика чеснока, зелень, перец, соль.

Мясо разделите пополам. Из одной половины приготовьте фарш, добавив мелко нашинкованные лук, чеснок, зелень, соль, перец и тщательно перемешайте. Оставшееся мясо нарежьте полосками длиной 10—15 см, положите в них фарш, заверните, затем нанижите на шпажки и жарьте над углями.

При подаче мясо посыпьте зеленью петрушки.

ШАШЛЫК РУБЛЕННЫЙ

600 г баранины, 2 ст. ложки курдючного сала, луковица, 1 ст. ложка лимонного сока, лук зеленый, базилик, черный молотый перец, соль.

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым лучом пропустите через мясорубку. Массу заправьте солью, положите перец, зеленый лук, базилик. Все тщательно перемешайте и выдержите в прохладном месте 1—2 часа. Непосредственно перед приготовлением шашлыка фарш разделите на колбаски, нанижите на шпажки и обжаривайте над раскаленными углями 10—15 минут.

При подаче мясо посыпьте репчатым и зеленым луком, полейте лимонным соком.

Базилик, используемый в качестве приправы, отличается приятным кисловатым вкусом и тонким ароматом, напоминающим запах эстрагона, который определяется содержащимися в его листьях эфирными маслами.

ШАШЛЫК “НЕЖНЫЙ”

1 кг свиной мякоти, 2 зубчика чеснока, 3 луковицы, помидор, болгарский перец, 100 г петрушки и сельдерея, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яичных желтка, 0,5 стакана белого сухого вина, сок лимона, соль, черный молотый перец, корица, кориандр, листики базилика, лавровый лист.

На сливочном масле спассеруйте мелко нарезанные сельдерей, петрушку, репчатый лук. Добавьте мясной бульон, соль, сахар, специи и сок лимона, базилик и лавровый лист. Перемешайте, прокипятите, выньте листья, добавьте вино, размешайте и охладите соус.

Мясо разделайте на порционные куски, отбейте, натрите чесноком и залейте маринадом. Маринуйте 2,5—3 часа в прохладном месте. Жарьте на шампурах вместе с кольцами репчатого лука и помидора над раскаленными углями, периодически переворачивая и поливая соусом.

Шашлык подавайте на блюде с отварным рассыпчатым рисом и белым соусом, украшенным зеленью петрушки и укропа.

ШАШЛЫК “ИЗЫСКАННЫЙ”

600 г баранины, 0,5 л гранатового сока, 2 луковицы, 1 ст. ложка сахара, красный молотый перец (паприка), зелень кинзы и петрушки, соль.

Баранину нарежьте равными кусочками и посолите, поперчите, пересыпьте нарезанным кольцами репчатым луком, зеленью петрушки, кинзы. Залейте гранатовым соком, в который предварительно добавили сахар. Выдержите в прохладном месте 4—5 часов. Жарьте 20—25 минут.

Сок граната улучшает вкус шашлыка из баранины, придавая ему приятный кисло-сладкий привкус.

ШАШЛЫК “ДЕРЕВЕНСКИЙ”

400 г бараньих почек, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 луковицы, лук зеленый, петрушка, укроп, красный молотый перец (паприка), соль.

Почки бараньи промойте, нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите, полейте винным уксусом, наполовину разбавленным водой, посыпьте мелко нарезанной зеленью лука, петрушки, укропа. Поставьте в прохладное место на 30—50 минут. Затем перемешайте с репчатым луком, нарезанным кольцами. Кусочки нанижите на шпажки и жарьте над раскаленными углями 15—20 минут.

Готовый шашлык снимите с шампуров и уложите на блюдо, посыпьте кольцами маринованного репчатого лука и зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ЯБЛОКАМИ

500 г постной свинины, 4—5 маринованных или консервированных яблок, соль, перец, 2—3 головки лука, 4—5 помидоров, 2 стручка паприки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, пряный соус.

Нарезать мясо на кубики, посыпать солью и перцем.

Яблоки нарезать, головки лука очистить и пропарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам.

У свежих стручков паприки удалить семена, стручки нарезать, консервированные стручки разрезать пополам или на четыре части.

Продукты надеть попеременно на шампур (4—5 шампуров), смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом.

Как только мясо будет готово, сразу подать на стол.

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

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ

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

Корейку нарезать кусочками шириной 1—1,5 см, 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 кусочки мяса нанизать на шампуры и жарить на углях, в электрогриле или газовой духовке до готовности.

К шашлыку обязательно подавать много зелени — кинзы, петрушки, базилика, эстрагона, зеленого лука.

ШАШЛЫК ИЗ ОЛЕНИНЫ (армянская кухня)

500 г оленины, 3 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца, 40 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г белого вина, 30 г нар-шараб, лавровый лист, перец, соль.

Оленину промыть, обсушить салфеткой, разрезать на куски по 50—60 г, посыпать солью, перцем, добавить душистый перец, гвоздику, лавровый лист, тонко нарезан-

ную кружочками морковь, репчатый лук. Все это перемешать, залить белым виноградным вином и оставить для созревания на 20—24 ч. Затем подготовленное мясо нарезать на шпажки и жарить над раскаленными углями без пламени. Подавать шашлык необходимо, посыпав его репчатым луком, нарезанным кольцами.

Такой шашлык можно приготовить и из мяса других диких животных.

ШАШЛЫК “ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ” ИЗ МЯСА МОЛОДОГО ПОРОСЕНКА

400 г вырезки молодого поросенка, по 2 луковицы, помидора и болгарских перца, по 0,5 стакана острого кетчупа “Чили” и водки, черный молотый перец, тмин, корица, звездика, соль.

Вырезку молодого поросенка разделайте на тонкие порционные кусочки, посолите, натрите смесью специй и маринуйте в водке 1—2 часа. Смочите куски мяса в кетчупе и жарьте на шампурах вместе с кольцами репчатого лука, помидоров и болгарского перца над раскаленными углями, переворачивая и сбрызгивая водкой.

ШАШЛЫК “МЯТНЫЙ”

300 г баранины, 2 луковицы, 2 ст. ложки лимонного сока, 50 г листьев мяты перечной, зеленый лук, петрушка, черный молотый перец, соль.

Баранину нарежьте на небольшие кусочки, посыпьте солью, перцем, мелко нарезанными листьями мяты, репчатым луком, зеленым луком и петрушкой. Все тщательно перемешайте и полейте лимонным соком.

Оставьте шашлык мариноваться в темном и холодном месте на 2—3 часа. Обжарьте над раскаленными углями.

При подаче посыпьте шашлык репчатым и зеленым луком. Отдельно можете подать, например, салат из свежих помидоров или огурцов.

ШАШЛЫК ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

500 г бараньей мякоти, 2 луковицы, 100 г тертого сыра, 300 г майонеза "Провансаль", лавровый лист, пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите, добавьте рубленый лук, укроп, лавровый лист, посыпьте тертым сыром, залейте майонезом, тщательно перемешайте поставьте в холодное место на 2—3 часа. Подготовленные куски мяса жарьте на шампурах над раскаленными древесными углями в течение 20 минут.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ГРИБАМИ ПО-ОХОТНИЧЬИ

2 кг баранины, 700 г свежих грибов, 500 г сладкого стручкового перца, 150 г растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баранину нарезать на кусочки, посолить, посыпать черным молотым перцем. Свежие грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, посолить. Сладкий стручковый перец нарезать кольцами. Все нанизать на вертел, чередуя. Подготовленный шашлык смазать маслом и жарить на раскаленных углях, поворачивая время от времени вертел и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорели.

На салфетку положить листья бука, на них готовый шашлык и накрыть на 5—6 мин салфеткой, чтобы шашлык немного обмяк.

ШАШЛЫК ПО-СОКОЛЬСКИ

1,2 кг говяжьей вырезки, 300 г шпика, 400 г говяжьего отварного языка, 3 лимона, 50 г сухого вина, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени, 4 луковицы.

Мясо нарезать прямоугольными кусками длиной 12 см и толщиной 0,5 см, замариновать в течение 6 часов в вине с добавлением лимонного сока, зелени, репчатого лука, соли и перца.

На куски говядины положить тонкие полоски свиного шпика и отварного языка, свернуть рулетиками, нанизать на шампуры. Жарить в гриле в течение 30—35 минут при температуре 200°C.

Подать с ломтиками лимона, зеленью, маринованным репчатым луком. Отдельно подать острый соус из протертых помидоров, чеснока и хрена.

САТЕ (азиатская кухня)

1,5 кг свинины, 6—7 луковиц, 2 ст. ложки муки, сок 1 крупного лимона, 1 стакан оливкового масла, 0,5 стакана мясного сока, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо мелко нарезать, посолить, поперчить, полить лимонным соком, нанизать на шпажку и поджарить на решетке. Вытекающий сок собирать в противень. Измельченный лук обжарить на масле, смешать с мукой, сахаром, мясным и лимонным соком, сметаной. Соус прокипятить и положить в него шашлык. Подать с отварным рисом.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

400 г жирной баранины, 30 г курдючного сала, 70 г репчатого лука, 20 г зелени базилика, 30 г зелени кресс-салата, 60 г зеленого лука, 20 г сушеного барбариса, 150 г лаваша, соль по вкусу.

Мясо посолить, поперчить и вместе с бараньим салом и луком дважды пропустить через мясорубку. Фарш хорошо размешать, выбить и поставить на полчаса в холодильник. После этого разделить мокрыми руками колбаски длиной 5—6 см и шириной 2 см, нанизать их на шпажки и жарить над углями или на решетке.

Готовые колбаски снять со шпажек, каждую завернуть в лаваш и уложить на блюдо. Зелень и барбарис подать отдельно.

ШАШЛЫК «ТАШКЕНТСКИЙ»

700 г баранины, 100 г курдючного сала, 4—5 крупных луковиц, 2 ст. ложки муки, 1/2 ч. ложки аниса, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 пучок петрушки, соль, красный молотый перец.

Баранину (мякоть) нарезать кусочками по 15—20 г, сложить в неокисляющую посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, винный уксус, анис, соль, красный перец, перемешать все это с бараниной, уплотнить и оставить в холодном месте на 3—4 ч.

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.

КУПАТЫ (грузинская кухня)

1,5 кг жирной свинины или баранины, 1 кг свиных или бараньих кишок, 2—3 луковицы, 4 зубка чеснока, 3 ст. ложки зерен граната (или барбариса), 1/2 ч. ложки тмина, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мякоть свинины или баранины вместе с репчатым луком два раза пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, зерна граната, барбарис, все смешать. Кишки хорошо промыть, разрезать на куски длиной 25—30 см и один конец перевязать шпагатом. Каждый отрезок кишки начинить фаршем, затем второй конец кишки соединить с первым, перевязать, после чего кишку проколоть в нескольких местах вилкой. Надеть на шпажки, (шампуры) и жарить над раскаленными углями без пламени.

Гарнировать овощами, рисом. Отдельно подать лимон и острый томатный соус.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ, СЕРДЦА И ПОЧЕК

500 г бараньей печени, 300 г сердца, 100 г почек, 100 г курдючного сала, 3 головки репчатого лука, 4 свежих огурца, 3—4 помидора, перец, зелень петрушки, соль.

Обмыть баранью печень, удалить желчные протоки, очистить от пленок и разрезать на куски.

Почки обмыть, разрезать вдоль пополам, зачистить от пленок и тщательно промыть.

Сердце отмочить в холодной воде в течение 3 часов и нарезать на куски.

Куски печени, сердца и почек нанизать на шампур, посолить, обмазать курдючным жиром и жарить над раскаленными углями без пламени.

Шашлык подать к столу на блюде. Сверху на него уложить нарезанный кольцами репчатый лук и зелень. Отдельно подать свежие огурцы и помидоры.

ШАШЛЫК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЬЮ

800 г телячьей вырезки, 2—3 луковицы, 3—4 зубка чеснока, по 2 ст. ложки мелко рубленной зелени (кинзы, петрушки, зеленого лука, базилика), 3—4 ст. ложки густого кислого молока (простокваша, мацони), соль, перец по вкусу.

Вырезку разрезать на четыре куса и осторожно отбить, стараясь не разорвать пласт мяса. Намазать каждый кусочек фаршем и плотно скрутить, нанизать на шпажки и жарить над углями. При подаче посыпать зеленью.

Для приготовления фарша лук и чеснок мелко изрубить, добавить зелень, мацони, заправить перцем и солью.

ШАШЛЫК ЛЕТНИЙ

Баранина — 1 кг, лук репчатый — 4 головки; лимон — 1 шт., баклажаны, помидоры, болгарский перец — в необходимом количестве, соль и перец — по вкусу.

Баранину нарезать на куски и уложить в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем и нарезанным репчатым луком. Подготовленное таким образом мясо поставить на 3—4 часа на холод для маринования.

Баклажаны промыть, надрезать вдоль и в середину вложить кусочек курдючного сала.

Помидоры и болгарский перец промыть и обсушить салфеткой.

Маринованное мясо и овощи по отдельности нанизать на шампуры и жарить над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая шампуры.

Готовый шашлык выложить на блюдо и посыпать мелко порезанным луком. На отдельное блюдо выложить овощи и подать, украсив зеленью.

ШАШЛЫК ЧЕСНОЧНЫЙ

1 кг молодой баранины, 10 средних зубчиков чеснока, морковь, соль, пучок петрушки, черный молотый перец, яблочный уксус.

Мясо баранины нарежьте на небольшие кусочки, равномерно нашпируйте чесноком. В 0,5 л холодной кипяченой воды растворите яблочный уксус, в него добавьте мелко нарезанную морковку и петрушку, соль, черный молотый перец. Полученным маринадом залейте мясо. Посуду накройте крышкой и поставьте в холодное место на 4 часа. Жарьте над раскаленными углями.

ШАШЛЫК В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

1 кг свиной мякоти с салом, 5 зубчиков чеснока, морковь, луковица, помидор, болгар-

*ский перец, 2 стакана кипяченого молока,
4 ст. ложки сахара, черный молотый перец.*

Добавьте в молоко сахар, соль, черный молотый перец и варите на небольшом огне 10—15 минут. Охладите. Порционные кусочки свинины, натертые чесноком и солью, положите в молочный маринад и выдержите их 4—5 часов, затем жарьте на шампурах вместе с кольцами репчатого лука, помидора, болгарского перца над углями, поливая молочным маринадом.

ШАШЛЫК ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ С ХРЕНОМ

*600 г свиного мяса, 2 ст. ложки сала,
луковица, помидор, болгарский перец, соль,
перец, зелень, 2 корня хрена, по 1 стакану
столового уксуса и воды, сахар.*

Мелко натертый хрен посолите, добавьте сахар и хорошо размешайте, охладите. Мякоть свинины вместе с курдючным салом и репчатым луком порубите. Массу заправьте солью, перцем, тщательно перемешайте, залейте соусом и выдержите в прохладном месте 2 часа. Фарш разделайте в виде колбасок, нанижите их на шпажки и обжарьте над раскаленными углями.

ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

*600 г бараньего мяса, 30 г ветчинного
сала, луковица, 1 стакан томатного соуса
(средней остроты), 1 стакан воды, 2 ст.
ложки столового уксуса, соль, перец, звездика.*

Обработайте баранину, разделайте на тонкие порционные кусочки и положите в маринад из воды, уксуса, черного молотого перца и репчатого лука. Поставьте в прохладное место на 4—6 часов. Маринованные кусочки мяса обмажьте салом, потом солью и перцем и обжарьте

над углями, после чего окуните в томатный соус, наколите на вертел, смазанный жиром, и жарьте до готовности. Готовый шашлык полейте оставшимся томатным соусом.

ШАШЛЫК С ПАСТОЙ ИЗ МЕДА

600 г бараньего мяса, 2 ст. ложки столового уксуса, 2 стакана воды, корень петрушки, желток, 4 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец, 1 ст. ложка меда.

Нарежьте баранину на порционные кусочки и положите в маринад из воды и уксуса, черного молотого перца и мелко нарезанного корня петрушки. Поставьте в прохладное место на 5—6 часов. Смешайте желток с растительным маслом, солью, перцем, медом и мелко нарубленным корнем петрушки до пюреобразного состояния. Маринованные куски мяса обмажьте приготовленной пастой, оставьте на 2—3 часа, после чего жарьте на шампурах, периодически переворачивая.

ШАШЛЫК В СМЕТАНЕ

700 г мяса молодой баранины, 3 стакана винного уксуса, 2 крупных яблока, по 0,5 стакана чернослива и сметаны, соль, перец, 2 ст. ложки растительного масла.

Мясо разрежьте на порционные кусочки, посолите, поперчите, залейте винным уксусом и поставьте в прохладное место на 3 часа. Отдельно подогрейте сметану, добавьте в нее мелко нарезанные очищенные яблоки и чернослив (без косточек), доведите соус до кипения и положите в него куски уже маринованного мяса. Держите в соусе еще час, после чего жарьте на шампурах или на решетке, смазанной растительным маслом. Периодически переворачивайте и поливайте оставшимся соусом.

ШАШЛЫК С МЕЛКИМИ ЛУКОВИЦАМИ ИЛИ ЛУКОМ-ШАЛОТОМ

3 кг баранины, морковь, петрушка, сельдерей, 2 стакана лука-шалота, 2—3 лавровых листа, 10—20 зерен черного перца, вода, уксус, соль, булка или 1 ст. ложка муки.

Отбитый кусок баранины порубите на равные части, натрите солью. Укладывайте, пересыпая слои мяса нарезанным кольцами луком-шалотом или мелкими луковичками, черным перцем, кореньями и специями. Залейте 1 л воды с уксусом, добавьте лавровый лист. Дайте постоять сутки. На второй день обсыпьте мясо тертой булкой или мукой и жарьте до мягкости, поливая маринадом. Готовое мясо посыпьте луком, мелко порезанной морковью, петрушкой, сельдереем.

ШАШЛЫК С ВАРЕНЬЕМ

1 кг нежирной баранины, 4 ст. ложки любого варенья, 4 луковички, 3 ст. ложки томата, соль, молотый черный перец, столовый уксус.

Баранину нарежьте на небольшие кусочки, залейте вареньем и засыпьте луком, нарезанным колечками. В 0,5 л холодной кипяченой воды растворите уксус (раствор должен быть кислым), добавьте томат и молотый черный перец, тщательно перемешайте. Полученным маринадом залейте мясо. Посуду накройте крышкой и поставьте в прохладное место на 3 часа. Жарьте над раскаленными углями.

ШАШЛЫК С ЯБЛОКАМИ И ТОМАТОМ

1 кг молодой баранины, по 4 луковички и крупных зеленых яблока, 3 ст. ложки томата, соль, молотый черный перец, яблочный уксус, 0,5 л холодной кипяченой воды.

Молодую баранину нарежьте небольшими кусочками, по поверхности мяса равномерно распределите лук и зе-

ленные яблоки, нарезанные колечками толщиной 0,5 см. В 0,5 л холодной кипяченой воды добавьте яблочный уксус, томат, соль и молотый перец, хорошо перемешайте. Полученным маринадом залейте мясо с яблоками и луком. Накройте крышкой и поставьте в холодное место на 4 часа.

Жарьте на шампурах над раскаленными углями.

ШАШЛЫК С МАЙОНЕЗОМ

1 кг баранины, 5 крупных луковиц, 250 г майонеза, 0,5 л воды, столовый уксус, соль, черный и красный перец.

Баранину нарежьте на небольшие кусочки, засыпьте луком и залейте майонезом, перемешайте. В 0,5 л холодной кипяченой воды растворите столовый уксус, соль, черный молотый и красный перец, размешайте, залейте мясо. Накройте крышкой, поставьте в холодное место на 3 часа.

Жарьте на шампурах над раскаленными углями.

ШАШЛЫК В КРАСНОМ СОУСЕ

600 г свиной мякоти с салом, 0,5 стакана красного вина, 150 г томата-пюре, по моркови и луковице, зелень лука и петрушки, 50 г сливочного маргарина или масла, соль, черный молотый перец, гвоздика, корица, лавровый лист, кориандр, листики базилика.

Спассеруйте на растительном масле мелко нарезанные морковь, репчатый лук. Добавьте томат-пюре, размешайте и влейте немного воды. В процессе варки в соус вводите соль, сахар, специи. Готовый соус заправьте маргарином или сливочным маслом и влейте красное вино, доведите до кипения.

Мясо разделайте на порционные кусочки, посыпьте мелко нарезанной зеленью и залейте частью красного соуса. Выдержите в холодном месте 2—3 часа. Жарьте над раскаленными углями, переворачивая и поливая соусом.

Подавайте шашлык с отварным картофелем и оставшимся соусом.

ШАШЛЫК С ЧЕСНОКОМ В ЛУКОВО-ГОРЧИЧНОМ МАРИНАДЕ

1 кг свиного мяса, 2 головки чеснока, 0,5 лимона, зелень лука, петрушки и укропа, 3 помидора, 2 луковицы, морковь, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки горчицы, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки столового уксуса, соль, сахар, черный молотый перец, специи.

Спассеруйте на растительном масле мелко нарезанные лук и морковь. Добавьте горчицу и жидкую сметану и подогревайте на медленном огне, постоянно помешивая. Всыпьте сахар, соль, перец, другие специи и тщательно размешайте. Снимите маринад с огня и влейте уксус, размешивая. Охладите. Разделайте мясо на порционные куски, замочите в маринаде на 3—4 часа. Жарьте попеременно с зубчиками чеснока над горящими углями, поливая маринадом и сбрызгивая лимонным соком.

Готовый шашлык выложите на блюдо, украсьте кольцами помидора, мелко нарезанной зеленью и полейте оставшимся соусом.

ШАШЛЫК С ВОДКОЙ

500 г баранины (мякоть задней ноги), 2 луковицы, 2 ст. ложки лимонного сока, 0,5 стакана водки, эстрагон, укроп, черный молотый перец, соль.

Баранину промойте, нарежьте равными небольшими кусочками, смешайте с репчатым луком, зеленью укропа и эстрагоном, посыпьте солью, черным молотым перцем, полейте водкой, в которую добавлен лимонный сок. Поставьте мясо мариноваться в прохладное место на 3—4 часа. После этого жарьте на раскаленных углях 10—15 минут.

При подаче шашлык посыпьте рубленой зеленью и полейте лимонным соком.

ШАШЛЫК ОСТРЫЙ С ТОМАТАМИ

1 кг нежирной баранины, 5—7 крупных спелых томатов, 3—4 крупные луковицы, молотый черный перец, острый красный перец, зеленый сладкий перец, 2 ч. ложки лимонного сока, листья пижмы, пучок петрушки или укропа, 0,5 л холодной кипяченой воды, яблочный уксус, соль, черный перец, 100 г майонеза.

Нарежьте мясо небольшими кусочками. Лук, зеленый перец и томат порежьте колечками толщиной примерно 0,5 см, можно чуть больше. Мясо посыпьте молотым черным и острым красным перцем, уложите лук, перец, листья пижмы, мелко порезанные укроп и петрушку, сверху — томаты. В 0,5 л кипяченой воды растворите яблочный уксус, добавьте соль, черный перец, майонез, перемешайте. Залейте маринадом, накройте крышкой, поставьте на холод на 2 часа. Жарьте на шампурах над раскаленными углями.

ШАШЛЫК В ОРИГИНАЛЬНОМ МАРИНАДЕ

Этот рецепт очень хорош тем, что готовится очень быстро и легко, а также тем, что можно использовать мясо любой баранины — и молодой, и старой.

700 г бараньего мяса, 1 стакан яблочного уксуса, 1 л кефира, 3 крупные луковицы, 3—4 зубчика чеснока, 2 болгарских перца, специи, соль, перец.

Баранину разделите на кусочки, поперчите, посолите и намажьте чесноком, после чего залейте яблочным уксусом на 1—2 часа. Полумаринованное баранье мясо залейте кефиром, в этот же маринад опустите нарезанные дольки чеснока и кольца репчатого лука. Оставить еще

на 1—1,5 часа. Жарьте на шампурах попеременно с кольцами болгарского перца над раскаленными углями.

ШАШЛЫК В СМЕТАННОМ СОУСЕ

600 г баранины, 50 г жира, 1 стакан сметаны, молотые семена кинзы, красный молотый душистый перец, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, луковичка, соль.

Мясо обработайте и разрежьте на порционные кусочки натрите смесью пряностей, посолите, поперчите. Подогрейте сметану, разбейте в нее яичный желток, добавьте в эту смесь мелко нарезанные петрушку, чеснок, все тщательно перемешайте и положите в сметанный маринад куски мяса, тушите на медленном огне около 20 минут, затем снимите с огня, охладите и маринуйте 1—2 часа в прохладном месте.

Кусочки баранины нанижите на шпажки вместе с кольцами репчатого лука и жаривайте на мангале, периодически переворачивая и поливая шашлык оставшимся маринадом.

ШАШЛЫК В УКРОПНОМ СОУСЕ

600 г свиного мяса без костей, по 2 луковички и болгарских перца, 3 ст. ложки водки или сухого вина, 1 стакан мясного бульона, по 1 ст. ложке сливочного масла или маргарина и лука, 0,5 стакана сметаны, 60 г укропа, соль, перец.

Муку спассеруйте в масле, постоянно помешивая, и понемногу подливайте бульон, вскипятите, затем добавьте сметану, измельченный укроп, посолите, поперчите, поставьте на слабый огонь и прогрейте 5 минут. Разделите свинину на порционные кусочки, слегка отбейте их, засыпьте кольцами репчатого лука и залейте соусом. Поставьте в холодильник на 3—4 часа. Жарьте на шампу-

рах попеременно с кольцами лука и болгарского перца над раскаленными углями, переворачивая и сбрызгивая водкой или вином.

Остатки соуса подайте к готовому шашлыку.

ШАШЛЫК В ГОЛЛАНДСКОМ СОУСЕ

500 г свинины без костей, по 3 луковицы, желтка и зубчика чеснока, 2 болгарских перца, 250 г сливочного масла, 0,5 стакана столового уксуса или лимонного сока, 2 ст. ложки воды, соль, перец, любые специи.

В глубокой посуде взбейте яичные желтки и поместите на водяную баню, добавьте кусочки масла, непрерывно помешивая, пока соус не начнет густеть. Затем введите соль, перец, уксус (лимонный сок). Можно положить и столовую горчицу.

Мясо разделайте на порционные куски, слегка отбейте их, натрите чесноком и залейте соусом. Поставьте в холодильник на 3—4 часа, затем жарьте на шампурах вместе с кольцами репчатого лука и болгарского перца над раскаленными углями.

ШАШЛЫК В КРАСНОМ ВИНЕ

400 г свинины, 2 ст. ложки курдючного сала, по 2 помидора и луковицы, 0,5 стакана сухого красного вина, 0,5 лимона, зелень лука и петрушки, соль, перец, специи.

Мякоть свинины нарежьте порционными кусками, отбейте и смешайте с зеленым луком и петрушкой, курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпьте солью, молотым черным перцем, специями, полейте сухим красным вином и поставьте в холодильник на 2—3 часа. Жарьте на шампурах попеременно с ломтиками курдючного сала. Отдельно обжарьте помидоры, также на шампурах. При подаче посыпьте рубленой зеленью, полейте лимонным соком. Отдельно подайте сок из свежих помидоров или салат из свежих овощей.

ШАШЛЫК С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

600 г свиного мяса с салом, 4 яичных желтка, 5 зубчиков чеснока, 0,33 стакана растительного масла, 2 луковицы, болгарский перец, 0,5 стручка красного перца, 0,5 стакана белого вина, соль, тмин, черный молотый перец.

Перемешайте миксером яичные желтки с солью и специями. Чеснок и красный перец перемешайте в миксере вместе с желтками. Тонкой струей влейте масло, взбивая массу миксером. В конце добавьте вино и снова все размешайте. Свинину разделайте на порционные куски и залейте чесночным соусом, поставьте в холодильник на 2—3 часа. Маринованное мясо жарьте на шампурах вместе с кольцами репчатого лука и болгарского перца, переворачивая и поливая соусом.

Оставшуюся часть соуса прокипятите и полейте им готовый шашлык.

ШАШЛЫК В ЛЬЕЗОНЕ

400 г свинины, 1 яйцо, 4—5 ст. ложек кефира, по 100 г сыра и панировочных сухарей, луковица, 2 помидора, болгарский перец, соль, черный молотый перец, корица, лавровый лист, базилик.

Взбейте яйцо вместе с кефиром, добавьте тертый сыр, соль и специи и тщательно перемешайте. Свинину разделайте на порционные куски, отбейте и залейте полученной массой — льезоном, поставьте в холодильник на 4—5 часов. Маринованные куски мяса обваляйте в панировочных сухарях и жарьте вместе с кольцами репчатого лука, помидоров и болгарского перца над раскаленными углями, переворачивая и поливая льезоном.

ШАШЛЫК С ЛУКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

500 г баранины, 500 г репчатого лука, 2 ст. ложки винного уксуса, 0,5 стакана

воды, зелень петрушки, укропа, сельдерея, черный молотый перец, соль.

Баранину промойте, очистите от пленок и жира, нарежьте небольшими кусочками. Репчатый лук аккуратно нарежьте кольцами, посолите, поперчите, добавьте винный уксус, разбавленный водой, и немного помните ложкой или ступкой, чтобы выделился сок. Этим маринадом залейте мясо, добавьте нарезанную зелень и все перемешайте. Маринуйте шашлык не более 2 часов.

Куски баранины накалывайте вперемежку с кольцами лука, жарьте над углями 15—20 минут, в процессе приготовления несколько раз сбрызгивая любимым вином.

ШАШЛЫК “ОСТРЫЙ”

500 г свинины с салом, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка столового уксуса, 0,5 стакана белого вина, по 2 луковицы и болгарских перца, соль, красный молотый перец, черный молотый перец, корица, тмин, тимьян.

Разделайте свинину на порционные куски и слегка отбейте, обработайте их смесью соли со специями (для этого тщательно перетрите в ступке соль, перец, корицу, тмин, тимьян), затем натрите толченым чесноком и залейте смесью уксуса с вином. Маринуйте мясо 3—4 часа в холодильнике. Жарьте на шампурах вместе с кольцами репчатого лука и болгарского перца над раскаленными углями, переворачивая и поливая оставшимся маринадом.

ШАШЛЫК ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ С НАЧИНКОЙ

600 г свиного мяса, 1 стакан винного уксуса, 2 стакана рассыпчатого риса, булочка, луковица, зелень укропа и петрушки, 1 ч. ложка горчицы, соль, молотый черный перец, 3 ст. ложки миндальных орехов, 1 ст. ложка сливочного масла.

Свиной фарш сделайте из предварительно замоченных в винном уксусе на 3—4 часа кусков мяса с салом. Отварите рис в достаточном количестве воды. В холодной воде отмочите булочку и разомните ее. Очистите и мелко порубите луковицу, смешайте лук с булочкой, маринованным свиным фаршем и горчицей. Приправьте массу солью и перцем. Слепите из полученного фарша трубочки, наколите их на шпажки и жарьте над раскаленными углями, переворачивая и сбрызгивая вином (или уксусом).

Готовый шашлык подавайте с отварным рисом и зеленью.

ШАШЛЫК ПОД СОУСОМ С КАРТОФЕЛЕМ И СМОРЧКАМИ

500 г баранины, 2 луковицы, пучок петрушки, соль, перец, 4 больших картофелины, 0,5 тарелки сморчков, 0,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, лимон.

Нарежьте кусочками мясо и уложите в эмалированную посуду, посыпьте луком, солью, перцем, петрушкой. Залейте водой с соком лимона. Маринуйте не менее 2 часов. Нанижите на шпажки. Жарьте над углями до готовности, поливая соусом. Подавайте с картофелем и сморчками, тушенными в соусе и приправленными маслом и мукой.

ШАШЛЫК ИЗ ГРУДИНКИ С СОУСОМ ИЗ ТМИНА

грудинка, по пучку петрушки и сельдерея, 2 луковицы, соль, по 1 ст. ложке растительного масла, муки, тмина и сахара, уксус.

Грудинку разрежьте, посыпьте солью, перемешайте с кореньями, залейте водой и оставьте на несколько часов. На масле поджарьте муку, постоянно помешивая. Когда поджарится, всыпьте тмин, сахар, разведите водой, в которой лежало мясо. Затем влейте немного уксуса, вски-

пятите. Мясо нанижите на шпажки и обливajte приготовленным соусом во время жарки. Подавайте с луком и специями.

ШАШЛЫК ПОД СОУСОМ ИЗ ВИНА

3 кг баранины, 2 луковицы, соль, 2—3 лавровых листа, 10—15 зерен черного перца, 0,25 лимона, 0,5—1 стакан столового вина, 2—3 куса сахара.

Баранину разрежьте на равные части, посолите и уложите, пересыпая слои перцем и нарезанным луком. Залейте водой, добавьте лавровый лист, столовое вино, сахар, влейте лимонный сок. Маринуйте не менее 2—3 часов. Посыпьте специями и жарьте над углями. Подавайте с жареными или свежими овощами.

ШАШЛЫК “ГОРНЫЙ”

250 г баранины на одну порцию, 50 г репчатого лука, петрушка, специи, уксус, соль, перец.

Баранину разделите на одинаковые кусочки, посолите, поперчите, залейте водой с уксусом. Маринуйте 3 часа. Жарьте с луком на шампурах над раскаленными углями. Подавайте, посыпав зеленью петрушки, с овощами.

ШАШЛЫК В СВЕКОЛЬНОМ СОУСЕ

600 г свиного мяса с салом (можно с косточками), 2 луковицы, 4 ст. ложки жира, 2 зубчика чеснока, зелень, перец, соль, морковь, свекла, болгарский перец, 3 ст. ложки растительного масла, 1,5 стакана столового уксуса, лавровый лист, корица, звездика, 10 г картофельного крахмала, сахар.

Свеклу нарежьте соломкой, слегка спассеруйте на растительном масле и добавьте уксус. Варите на небольшом огне 15—20 минут. Отдельно спассеруйте тертую морковь,

мелко нарезанный репчатый лук и болгарский перец. Спасерованные овощи смешайте, добавьте специи, соль, сахар и вскипятите. Влейте картофельный крахмал, разведенный овощным бульоном, и доведите до кипения. Готовый соус охладите. Разделайте свинину на порционные куски положите их в половину приготовленного соуса на 1—1,5 часа. Замаринованные куски жарьте на шампурах над раскаленными углями, поливая соусом. К готовому шашлыку подайте оставшуюся часть соуса.

ШАШЛЫК В ПИКАНТНОМ МАРИНАДЕ

1 кг баранины, 10 средних зубчиков чеснока, черный молотый перец, острый красный перец, 200 г майонеза, 4 крупные луковицы, по пучку укропа и петрушки, 0,5 л холодной кипяченой воды, 100 г майонеза, соль, черный перец, столовый уксус.

Баранину нарежьте небольшими кусочками, нашпигуйте чесноком, засыпьте луком, укропом и петрушкой, залейте майонезом, посыпьте черным и красным перцем. Хорошо перемешайте. В 0,5 л холодной кипяченой воды растворите столовый уксус, добавьте соль, черный перец, майонез, размешайте, залейте мясо. Накройте крышкой и поставьте на 2 часа в холодное место. Жарьте над раскаленными углями.

ШАШЛЫК С ФРУКТАМИ

1 кг нежирной молодой баранины, по 2 средних лимона, крупных апельсина и луковицы, 0,5 л холодной кипяченой воды, 1 ч. ложка лимонного сока, соль.

Мясо порежьте небольшими кусочками, накройте нарезанными кольцами лимонами, апельсинами и луком. В 0,5 л холодной кипяченой воды растворите ложку лимонного сока, соль, залейте мясо. Накройте крышкой и поставьте в холодное место на 2—3 часа.

Жарьте над раскаленными углями.

ШАШЛЫК В ЯИЧНО-МАСЛЯНОМ СОУСЕ

500 г свинины с салом и без костей, 5 зубчиков чеснока, 2 помидора, 150 г сливочного масла, 2—3 сырых яичных желтка, 2 ст. ложки воды, 0,5 стакана лимонного сока, соль, перец, любые специи.

Размешайте сырые желтки с холодной водой, добавьте сливочное масло, нарезанное кусочками и, помешивая венчиком, варите на слабом огне до легкого загустения. Заправьте солью, перцем, специями и лимонным соком.

Мясо разделайте на порционные кусочки, слегка отбейте и натрите долькой чеснока, опустите в соус и маринуйте 2—3 часа. Нанижите на шпажки вместе с разрезанными дольками чеснока и кольцами помидоров и жарьте над раскаленным углями, переворачивая.

Оставшийся соус прокипятите и подайте к готовому шашлыку.

ШАШЛЫК В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

500 г свинины, луковица, болгарский перец, зелень лука и петрушки, 0,5 лимона, 100 г сухой горчицы, 0,5 л воды, по 1 стакану столового уксуса и белого вина, соль, сахар, черный молотый перец, 3 ст. ложки растительного масла, гвоздика, корица.

Сухой порошок горчицы просейте и насыпьте в посуду, залейте небольшим количеством кипятка. Залитую горчицу оставьте на 5—7 часов, затем осторожно слейте воду, введите соль, сахар, перец, растительное масло и уксус и хорошо перемешайте. Затем добавьте специи и вино, охладите.

ШАШЛЫК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ

1 кг говядины, 3 стакана виноградного сока, 10 луковиц, 100 г базилика, 2 ст. ложки эстрагона, молотый черный перец, соль.

Лук порежьте кольцами. Мясо нарежьте кусочками размером 3х6 см. Уложите слоями луковые кольца, мясо, предварительно обсыпав каждый кусочек солью и натерев перцем, посыпав измельченным базиликом и эстрагоном. Слои чередуйте. Залейте виноградным соком. Оставьте мясо в маринаде под плотной крышкой на сутки.

Жарьте на шампурах, нанизав мясо попеременно с луковыми кольцами.

ШАШЛЫК С ЗЕЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ

1 кг говядины, 500 г зеленого винограда, 0,5 стакана виноградного уксуса, шафран, укроп, корица, красный перец, соль.

Измельченные специи растворите в виноградном уксусе. Мясо порежьте на кусочки по 5 см. Слои мяса посыпайте солью и покрывайте слоями зеленого винограда. Залейте все виноградным уксусом. Закройте крышкой и поставьте в прохладное место на 12 часов.

Мясо готовьте над раскаленными углями, время от времени смачивая его маринадом.

ШАШЛЫК С ЯБЛОЧНЫМ УКСУСОМ И АЛЫЧОЙ

600 г говядины, 8 луковиц, 10 помидоров, 1 ст. ложка мяты, шафран, по 1 стакану яблочного уксуса и алычи, молотый красный перец, соль.

Лук порежьте кольцами, помидоры — тонкими кружочками, алычу пропустите через мясорубку. Смешайте алычу со специями. Мясо нарежьте кусочками 4х6 см, посолите. На луковые кольца положите слой мяса, его покройте смесью алычи со специями, сверху уложите томатные кольца. Залейте все яблочным уксусом. Оставьте под крышкой в прохладном месте на 6 часов. Вынутое из маринада мясо нанизайте на шампуры, перемежая луковыми кольцами и томатными кружками, и обжаривайте на

раскаленных углях. Во время жарки сбрызгивайте шашлык соком алычи.

ШАШЛЫК В ГРАНАТОВОМ СОКЕ

500 г говядины, 1 стакан гранатового сока, 2 ст. ложки водки, 2 луковицы, шафран, молотый барбарис, молотый черный перец, соль.

Лук очистите и мелко нарежьте. Мясо порежьте на небольшие одинаковые кусочки. Каждый кусочек мяса посолите. Смешайте гранатовый сок, водку и специи. Кусочки мяса перемешайте с мелко нарезанным луком и уложите в фарфоровую или эмалированную посуду. Залейте мясо маринадом, закройте посуду крышкой и оставьте в прохладном месте на 10 часов. Достаньте куски мяса из маринада, нанижите их на шампуры и обжаривайте над раскаленными углями.

ШАШЛЫК, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

500 г свинины, 100 г сыра, по 50 г ветчины и сушеных грибов, 20 г сливочного масла, 0,5 стакана острого кетчупа, 1 стакан уксуса, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа.

Для фарша натрите на мелкой терке сыр, нарежьте тонкой соломкой ветчину, мелко порубите зелень петрушки и укропа. В кетчуп положите грибы и подогрейте на небольшом огне, затем добавьте уксус, соль, перец и доведите кипения. Свинину разделайте на тонкие порционные куски, отбейте и положите в соус на 3—5 часов.

На маринованные куски мяса положите фарш из сыра с ветчиной и зеленью и сверните их в виде колбасок. Затем слегка посыпьте их солью и перцем, наколите на шпажки и жарьте над раскаленными углями, переворачивая и поливая соусом. Оставшуюся часть соуса доведите до кипения и полейте им готовый шашлык, украсив зеленью петрушки и укропа.

ШАШЛЫК С ЯЙЦОМ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

1 кг свиной мякоти, 2 вареных яйца, 4 картофелины, 2 луковицы, болгарский перец, 0,5 стакана майонеза "провансаль", зелень лука, петрушки и укропа, 1 стакан столового уксуса, морковь, 3 ст. ложки растительного масла, соль, сахар, черный молотый перец, лавровый лист, корица, кориандр.

Спассеруйте на растительном масле мелко нарезанные репчатый лук и морковь, влейте уксус, добавьте специи, соль, сахар, тщательно размешайте и кипятите 15 минут. Охладите.

Свинину разделайте на порционные куски и залейте маринадом. Маринуйте 2—4 часа. Мясо смажьте майонезом и нанижите с кольцами репчатого лука, болгарского перца, картофеля и вареного яйца. Жарьте над раскаленными углями, поливая маринадом и периодически переворачивая.

Готовый шашлык полейте майонезом и украсьте зеленью лука, петрушки и укропа.

ШАШЛЫК В ПОЛЬСКОМ СОУСЕ С КУРАГОЙ

500 г свинины без костей с салом, 2 зубчика чеснока, 1 стакан крупной кураги, 100 г сливочного масла, 2 вареных яйца, 0,5 стакана лимонного сока, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец, любые специи.

Мелко нарубите яйца, посолите и смешайте с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Растопите сливочное масло, смешайте с измельченным яйцом, заправьте лимонным соком, посолите, поперчите, добавьте специи и все тщательно размешайте.

В готовом соусе маринуйте разделанную на порционные кусочки свинину в течение 3—4 часов. Жарьте на

шампурах попеременно с предварительно замоченной курагой и чесноком над раскаленными углями, переворачивая.

ШАШЛЫК В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

600 г свинины без костей с салом, 3 зубчика чеснока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 желтка, по 1 ст. ложке оливкового масла и молотых сухарей, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 стакана уксуса, разведенного по вкусу, сахар, соль, перец.

Разотрите желтки вареных яиц с оливковым маслом, истолките ядра грецких орехов, добавив к ним готовую горчицу и 1 ст. ложку воды. Смешайте с растертыми желтками, заправьте с солью, сахаром, перцем, уксусом и молотыми сухарями. В приготовленном соусе маринуйте предварительно разделанные и натертые чесноком порционные куски свинины в течение 3—4 часов. Жарьте на шампурах над раскаленными углями, сбрызгивая соусом.

Часть не использованного для маринования соуса подайте к готовому шашлыку.

ШАШЛЫК С ЛИМОННЫМ СОКОМ

500 г говядины, 1 стакан лимонного сока, 1 кг помидоров, 5 луковиц, 100 г кинзы, молотый шафран, соль.

Луковицы пропустите через мясорубку, помидоры нарежьте кружочками. Смешайте лук с мелко нарезанной кинзой, солью и шафраном. Слои мяса покрывайте луковой смесью, кружочками помидоров, полейте небольшим количеством лимонного сока. Слои чередуйте, сверху должны оказаться помидоры. Полейте все оставшимся лимонным соком. Закройте крышкой и оставьте в прохладном месте на 10 часов. Мясо, вынутое из маринада, низывайте на шампуры попеременно с помидорами.

Готовьте шашлык над раскаленными углями, время от времени смачивая его маринадом.

ПОРОСЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ

1 поросенок, 50 г масла, 100 г грецких орехов, 4 зубка чеснока; зелень кинзы, красный перец, соль по вкусу.

Для соуса: 200 г гранатового сока, 100 г воды, 150 г грецких орехов, 5 зубков чеснока, 3 веточки зелени кинзы, красный перец и соль по вкусу.

Целого (с головой и ножками) выпотрошенного, вымытого и обсушенного поросенка посолить снаружи и внутри, надеть на вертел и жарить до полной готовности, непрерывно поворачивая над раскаленными углями.

Во время жарки время от времени смазывать маслом или массой, подготовленной следующим образом: тщательно истолочь с солью грецкие орехи, чеснок, семена и зелень кинзы и выжать из этой массы масло.

Красный перец залить небольшим количеством кипятка и оставить на 2 часа, а затем вынуть и тщательно истолочь с каменной солью и соединить с ореховым маслом. Для определения готовности поросенка прокалывают поварской иглой. Если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок прозрачен.

Поросенка на вертеле жарят непосредственно перед подачей на стол.

К жареному поросенку желательно подать следующую подливку: тщательно истолочь грецкие орехи с чесноком, солью и зеленью кинзы, затем развести гранатовым соком с водой и добавить толченый красный перец.

СВИНИНА НА ВЕРТЕЛЕ

500 г свинины, 1 стакан йогурта или кислого молока, 3 луковицы, 3 яйца, 1 небольшая свекла, 0,5 стакана масла или маргарина, 1 ст. ложка кориандра, 0,5 ч. ложки соли, 1/3 ч. ложки порошка имбиря, 0,5 ч. ложки кардамона, 1/3 ч. ложки молотой корицы, 3 шт. гвоздики, 1/4 ч. ложки порошка карри.

Из йогурта или молока, имбиря и соли приготовить маринад. Мясо порезать на кубики величиной 2—3 см и положить в этот маринад на несколько часов. Затем выпустить половину указанного в рецептуре количества масла, добавить мясо и мелко нарубленный лук, посыпать кориандром и влить 0,5 стакана воды. Поставить тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости, затем перемешать с остальными пряностями. Кастрюлю хорошо встряхнуть несколько раз и оставить еще на 5 минут на слабом огне.

Яйца отварить вкрутую и очистить. Лук очистить и отварить в течение 15 минут, после чего нарезать тонкими ломтиками. Свеклу очистить, нарезать тоже тонкими ломтиками и отварить в течение 15 минут. Взять кубики мяса, яйца, лук и ломтики свеклы, насадить поочередно на вертел и посыпать порошком карри. Готовить над углями или на сковороде, периодически поливая жиром.

КРОЛИК НА ШАМПУРЕ

500 г мяса кролика, 2 яблока, 2 болгарских перца, 2 помидора, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Мясо кролика нарезать на куски. Чередуя с ломтиками яблок и кусочками болгарского перца, дольками помидоров, нанизывать на 4 шампура. Все смазать растительным маслом, посыпать солью, перцем. Жарить в духовке на решетке.

Гарнировать рисом, картофелем, салатами, зеленью.

ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ ПО-МАКЕДОНСКИ

1 цыпленок (1,3 кг), 1 стакан растительного масла, 2 луковицы, сок 1 лимона, 2—3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 5—6 зубков чеснока, соль, перец по вкусу.

Цыпленка разрезать на части и каждый кусок наколоть вилкой. Птицу на 4 часа положить в маринад из масла, измельченной зелени, соли, перца, тертого чеснока, из-

мельченной луковицы и лимонного сока. Периодически переворачивать. Затем вынуть, дать маринаду стечь и обжаривать со всех сторон 15 минут. Жарить на вертеле или на решетке, часто обливая маслом с пряностями.

Гарнировать овощами и картофелем.

ШАШЛЫК НА КУРИНОЙ КОСТОЧКЕ

500 г куриного филе, 4 луковицы, сок 1 лимона, 3 ст. ложки уксуса, зелень, 3 ст. ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Для соуса: 2 стакана сметаны, 0,5 стакана томат-пасты, 2 зубка чеснока, 1 ст. ложка аджики.

Мякоть курицы нарезать кусочками по 20—30 г, репчатый лук нарезать кольцами и замариновать с лимонным соком, солью, перцем, петрушкой.

Косточки от ножек зачистить и замариновать в уксусе, чтобы удалить красный цвет. Один конец косточки заострить и нанизать на нее мясо вперемежку с луком. Обжарить на сковороде со сливочным маслом.

Подать со свежими или солеными помидорами, маслинами, маринованными фруктами. Отдельно в соуснике подать острый соус, приготовленный из сметаны с добавлением томат-пасты, аджики и чеснока.

КУРИЦА С ОВОЩАМИ НА ШАМПУРЕ

1 молодая курица, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени, 2 яблока или 1 апельсин, 8 мелких помидоров, фруктовый соус, соль.

Подготовленную курицу разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть солью, лимонным соком и подержать 30 минут в холодном месте. Мясо нанизать на шампур и жарить до полной готовности, время от време-

ни смазывая его смесью растопленного масла и рубленой зелени. На каждый шампур на нанизать также ломтики яблока или апельсина и мелкие помидоры, мясо полить небольшим количеством фруктового соуса и жарить еще 5 минут.

Поджаренное мясо выложить на подогретую тарелку и подать вместе с овощами и соусом.

КУРИЦА В ВИНЕ

Мякоть 1 жирной курицы (приблизительно 1—1,2 кг), 1 стакан белого сухого вина, 3 измельченные луковицы, 4 ст. ложки топленого масла, 1 тертый корень петрушки, 1 ст. ложкапряного соуса, соль по вкусу.

Мясо нарезать на небольшие куски, положить на 3—4 часа в маринад из лимонного сока или белого вина, лука, петрушки и соли. Затем вынуть, нанизать на шампур, смазать маслом, смешанным с пряным соусом, и жарить над горящими углями или в электрогриле 12—15 минут.

Сразу подать на стол. Гарнировать отварным рисом, политым маслом, и приготовленным из маринада соусом, а также салатами в маринаде или соленым огурцом.

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

600 г рыбного филе (сом, толстолобик, сазан), 2—3 крупные луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки лимонного сока или уксуса, соль, перец по вкусу.

Из половины мелко нарезанного лука, лимонного сока, соли и перца приготовить маринад. Филе нарезать кусочками и залить маринадом на 15—20 минут. Затем куски рыбы наколоть на шпажку или гладкую деревянную палочку вперемежку с кольцами репчатого лука. Жарить в сливочном масле до образования румяной корочки, после этого поставить в духовой шкаф и довести до готовности. К шашлыку можно подать томатный соус.

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

1 кг осетрины, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 5—6 мясистых помидоров, 1 пучок зеленого лука, 3—4 луковицы, 2 лимона, соль, перец 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 100°C.

На гарнир подать свежие помидоры (лучше обжаренные в гриле), репчатый лук, нарезанный кольцами, крупно нарезанный зеленый лук, ломтики лимона.

ИНДЕЙКА НА ШАМПУРЕ

1 молодая индейка, соль, 2 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени, 4 яблока или 2 апельсина, 10 мелких помидоров, фруктовый соус.

Подготовленную птицу разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть солью и лимонным соком и подержать 60 минут в холодном месте. Мясо нанизать на шампур и жарить до полной готовности, время от времени смазывая его смесью растопленного масла и рубленой зелени. На каждый шампур нанизать также ломтики яблока или апельсина и мелкие помидоры, мясо полить небольшим количеством фруктового соуса и жарить еще 15 минут.

Поджаренное мясо выложить на подогретую тарелку и подать на стол вместе с помидорами, яблоками или апельсинами и соусом.

СОДЕРЖАНИЕ

ШАШЛЫК ДАГЕСТАНСКИЙ	5
ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ	6
ГРУЗИНСКИЙ ДЛИННЫЙ ШАШЛЫК (МЦВАДИ)	6
МЦВАДИ-БАСТУРМА	7
МЦВАДИ В БАКЛАЖАНАХ (грузинская кухня)	7
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С БАКЛАЖАНАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ	8
БАСТУРМА ПО-ГРУЗИНСКИ	8
ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ	9
ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ	9
ШАШЛЫК ПО-ЦЫГАНСКИ	10
ШОП-КЕБАБ (ШАШЛЫК ПО-БОЛГАРСКИ)	10
ШАШЛЫК ПО-ТУРЕЦКИ	11
ШАШЛЫК ПО-МЕКСИКАНСКИ	12
КОСТИЦА (шашлык по-молдавски)	12
РАЖНИЧИ (шашлык по-македонски)	13
ШАШЛЫК ПО-БАЛКАНСКИ	13
ТОСТИК (шашлык по-казахски)	14
ШАШЛЫК ПО-ТАДЖИКСКИ	14
ШАШЛЫК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	15
ЛИЩАПАП (шашлык по-адыгейски)	15
ШИШ-КЕБАБ (шашлык по-восточному)	15
КЕБАБ (азербайджанский шашлык)	16
ХАЗАНИ ХОРОВАЦ (армянская кухня)	16
ШАШЛЫК ПО-АЗИАТСКИ ИЗ БАРАНИНЫ	17
ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА	17
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «ГИНТАРАС» (литовская кухня)	18
АБХАЗСКИЙ ШАШЛЫК	18
БАСТУРМА ПО-КАЗАХСКИ	18
ШАШЛЫК ПО-ВЕНГЕРСКИ	19
КАРСИ ХОРВАЦ (шашлык)	19
АСЫП, ЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ (НАЦИОНАЛЬНОЕ КАЗАХСКОЕ БЛЮДО)	20
ШАШЛЫК «ТРАДИЦИОННЫЙ»	20
ШАШЛЫК «ОСОБЫЙ»	21
ШАШЛЫК «СТУДЕНЧЕСКИЙ»	21
ШАШЛЫК «ПИКАНТНЫЙ» В ОВОЩНОМ МАРИНАДЕ	22
ШАШЛЫК ИЗ КАБАНИНЫ	22
ШАШЛЫК АССОРТИ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ МЯСА	23
«СЫХ КЕБАБ»	24
«МОЛОЧНЫЙ БАРАШЕК»	24
ШАШЛЫК ДЛЯ ГУРМАНОВ	24
ШАШЛЫК «БЫСТРЫЙ»	25
ШАШЛЫК С КОСТОЧКОЙ	25
ШАШЛЫК «ЛИМОННЫЙ»	26
ШОИ-КЕБАБ (болгарская кухня)	26

«РАЗБОЙНИЧИЙ» ШАШЛЫК	27
ШАШЛЫК С ПОМИДОРАМИ	27
ШАШЛЫК «ПИКАНТНЫЙ»	28
ШАШЛЫК «СТЕПНОЙ»	28
ШАШЛЫК РУБЛЕННЫЙ	28
ШАШЛЫК «НЕЖНЫЙ»	29
ШАШЛЫК «ИЗЫСКАННЫЙ»	30
ШАШЛЫК «ДЕРЕВЕНСКИЙ»	30
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ЯБЛОКАМИ	30
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ	31
ШАШЛЫК ИЗ ОЛЕНИНЫ (армянская кухня)	31
ШАШЛЫК «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ» ИЗ МЯСА МОЛОДОГО ПОРОСЕНКА	32
ШАШЛЫК «МЯТНЫЙ»	32
ШАШЛЫК ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ	33
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ГРИБАМИ ПО-ОХОТНИЧЬИ	33
ШАШЛЫК ПО-СОКОЛЬСКИ	33
САТЕ (азиатская кухня)	34
ЛЮЛЯ-КЕБАБ	34
ШАШЛЫК «ТАШКЕНТСКИЙ»	35
КУПАТЫ (грузинская кухня)	35
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ, СЕРДЦА И ПОЧЕК	36
ШАШЛЫК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЬЮ	36
ШАШЛЫК ЛЕТНИЙ	37
ШАШЛЫК ЧЕСНОЧНЫЙ	37
ШАШЛЫК В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	37
ШАШЛЫК ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ С ХРЕНОМ	38
ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	38
ШАШЛЫК С ПАСТОЙ ИЗ МЕДА	39
ШАШЛЫК В СМЕТАНЕ	39
ШАШЛЫК С МЕЛКИМИ ЛУКОВИЦАМИ ИЛИ ЛУКОМ-ШАЛОТОМ	40
ШАШЛЫК С ВАРЕНЬЕМ	40
ШАШЛЫК С ЯБЛОКАМИ И ТОМАТОМ	40
ШАШЛЫК С МАЙОНЕЗОМ	41
ШАШЛЫК В КРАСНОМ СОУСЕ	41
ШАШЛЫК С ЧЕСНОКОМ В ЛУКОВО-ГОРЧИЧНОМ МАРИНАДЕ	42
ШАШЛЫК С ВОДКОЙ	42
ШАШЛЫК ОСТРЫЙ С ТОМАТАМИ	43
ШАШЛЫК В ОРИГИНАЛЬНОМ МАРИНАДЕ	43
ШАШЛЫК В СМЕТАННОМ СОУСЕ	44
ШАШЛЫК В УКРОПНОМ СОУСЕ	44
ШАШЛЫК В ГОЛЛАНДСКОМ СОУСЕ	45
ШАШЛЫК В КРАСНОМ ВИНЕ	45
ШАШЛЫК С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	46
ШАШЛЫК В ЛЬЕЗОНЕ	46
ШАШЛЫК С ЛУКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ	46
ШАШЛЫК "ОСТРЫЙ"	47

ШАШЛЫК ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ С НАЧИНКОЙ	47
ШАШЛЫК ПОД СОУСОМ С КАРТОФЕЛЕМ И СМОРЧКАМИ	48
ШАШЛЫК ИЗ ГРУДИНКИ С СОУСОМ ИЗ ТМИНА	48
ШАШЛЫК ПОД СОУСОМ ИЗ ВИНА	49
ШАШЛЫК "ГОРНЫЙ"	49
ШАШЛЫК В СВЕКОЛЬНОМ СОУСЕ	49
ШАШЛЫК В ПИКАНТНОМ МАРИНАДЕ	50
ШАШЛЫК С ФРУКТАМИ	50
ШАШЛЫК В ЯИЧНО-МАСЛЯНОМ СОУСЕ	51
ШАШЛЫК В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ	51
ШАШЛЫК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ	51
ШАШЛЫК С ЗЕЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ	52
ШАШЛЫК С ЯБЛОЧНЫМ УКСУСОМ И АЛЫЧОЙ	52
ШАШЛЫК В ГРАНАТОВОМ СОКЕ	53
ШАШЛЫК, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ	53
ШАШЛЫК С ЯЙЦОМ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	54
ШАШЛЫК В ПОЛЬСКОМ СОУСЕ С КУРАГОЙ	54
ШАШЛЫК В ОРЕХОВОМ СОУСЕ	55
ШАШЛЫК С ЛИМОННЫМ СОКОМ	55
ПОРΟΣЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ	56
СВИНИНА НА ВЕРТЕЛЕ	56
КРОЛИК НА ШАМПУРЕ	57
ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ ПО-МАКЕДОНСКИ	57
ШАШЛЫК НА КУРИНОЙ КОСТОЧКЕ	58
КУРИЦА С ОВОЩАМИ НА ШАМПУРЕ	58
КУРИЦА В ВИНЕ	59
ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ	59
ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ	60
ИНДЕЙКА НА ШАМПУРЕ	60

Популярное издание

ШАШЛЫКИ И БАСТУРМА

Подписано в печать 08.09.04.

Формат 84x108¹/₃₂. Бумага газетная. Гарнитура «Ариал».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,36. Уч.-изд. л. 3,32.

Тираж 10 000 экз. Заказ 8814.

Издательство «Цитадель-трейд».

105037, Москва, 1-я Прядильная ул., д. 9.

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в Тульской типографии.

300 600, г. Тула, пр. Ленина, 109.

Телефон для оптовых покупателей: (095) 163-24-74
e-mail: info@citadele.ru