



ШАШЛЬКИ

ДОМАШНИЙ

КУЛИНАР



ШАШЛЫКИ

ISBN 5-7838-0566-1

МОСКВА «ВЕЧЕ»

2000

Слово о шашлыках

Шашлык априорно считают блюдом кавказской кухни, и производят его название от тюркского слова «шиш» — вертел. Таким образом, «шашлык» в буквальном смысле — это кушанье, жаренное на вертеле. Однако если углубляться в лингвистические тонкости, то в самом многочисленном тюрко-язычном народе Закавказья — азербайджанском — пресловутый шашлык именуется «кебабом», а в Турции вообще «шиш-кебабом». Кстати так же называют шашлык и в Болгарии, чей язык и гастрономия испытали сильное влияние Турции. В то же самое время на Кавказе сами вертела, на которые насаживают мясо, именуют «шампурами», что несомненно восходит к слову «шомпол». А ведь именно на шомполах от мушкетов и пищалей жарили в старину мясо охотники и солдаты.

Хотя вообще-то искать историческую прародину шашлыка — занятие неблагодарное. Ведь приготовление пищи на открытом огне — древнейший способ кулинарной обработки продукта. Он принят у всех без исключения народов, как высокоцивилизованных, так и обделенных благами цивилизации. Ведь чего проще — насадил на веточку выловленную рыбку или пойманную птичку и верти над огнем!

Более того, блюдо это, несмотря на всю его кажущуюся простоту повсюду считается неизменно праздничным. Зажаривание на вертеле целых туш вепрей и зубров с седой античности и вплоть до середины XVIII века было одинаково распространено как на Востоке, так и в Западной Европе. В «Росписи царским кушаньям» и других памятниках XVI—XVII веков упоминаются «верченые» куры, утки, мясо и зайцы. Можно предположить, что речь идет о кушаньях, жаренных на вертеле — иначе, на чем же все это «вертели»?

На Западе и в Америке «верченые» блюда превратились в «переворачиваемые» — там в обычае готовить мясо на решетке в жаровнях, именуемых «барбекю». Переворачивают при этом мясо специальными щипцами, поливают соусами. Так можно готовить бифштексы, отбивные, котлеты, рыбу. Жарят и на крышке жаровни, если блюдо имеет тенденцию рассыпаться.

В России же, выбравшись на природу, принято лакомиться шашлыками — и редкий мужчина не считает себя знатоком в приготовлении этого нехитрого, по общему мнению, блюда.

Шашлык, будучи типично кавказским блюдом, знаком всем пастушеским, скотоводческим народам, особенно горским. В Грузии шашлык называют «мцвади», в Армении — «хоровац», а в Азербайджане — «кебаб».

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название, но и готовят его у азербайджанцев, грузин и армян разными способами — и каждый считает, что лишь у него на родине шашлык готовится правильно, с соблюдением всех особенностей и получается наиболее вкусно. И странным было бы, если бы было иначе.

Шашлык готовят из корейки или задней ноги бараньей туши, печени, почек, почечной части. Или же из свинины, порой используют куски говяжьей вырезки, телятины. Хороши шашлыки из птицы, рыбы. Жарят на вертеле помидоры, баклажаны, лук... Одним словом блюдо это универсальное, охотно сочетающееся с любимыми продуктами.

Обычная методика приготовления шашлыков такова. Мясо для шашлыка нарезают небольшими кусками, складывают в неокисляющуюся посуду и маринуют. Для этого его солят (или не солят), посыпают молотым перцем (или не посыпают), добавляют мелко нарезанный репчатый лук (или не добавляют), уксус (или лимонный сок, или вино, или томатный соус, или кефир, или чифирь) и перемешивают. Посуду накрывают крышкой и на 2—3 часа помещают в холодное место для маринования (в этот период посуду еще несколько раз хорошенько встряхивают и мясо перемешивают — или же не делают ничего подобного, оставляя мясо в полном покое). Затем куски мяса нанизывают на металлический вертел (пресловутый «шампур») попеременно с репчатым луком, нарезанным кольцами (или же старательно отряхивают его). Как видите, уже в самом начале приготовления мы смогли привести массу вариантов приготовления этого казалось бы совершенно нехитрого блюда.

И лишь на последнем этапе все специалисты сходятся на том, что жарить шашлык надо над горячими, без пламени, углями на жаровне, именуемой «мангалом» в течение 15—20 минут, поворачивая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно. Если нет мангала, шашлык можно жарить в электрогриле или на сковороде, что является уже существенным отступлением от правил. Однако и тут существуют расхождения в способах определения степени готовности. Иной накрывает шампуры влажной газеткой, другой старательно солит их во время жарения, третий — надрезает кусочки

мяса ножичком, чтобы определить степень готовности, четвертый и на глаз видит, когда готово... — и так во всем. Сколько на свете людей — столько и способов жарения.

К шашлыку подают нашинкованный кольцами репчатый лук, нарезанный кусочками зеленый лук, лимон, жаренные на вертеле помидоры, баклажаны. Их посыпают сушеным барбарисом — по-азербайджански «сумахом» и вообще мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки.

В России принято подавать к шашлыку еще и томатный соус, кетчупы разной степени остроты (как и к блюдам, приготовленным на барбекю), но на Кавказе это считают излишеством, лишь в Грузии одобряют сдабривание мяса шашлыка аджикой или соусом «ткемали». В Азербайджане же считают излишним портить хорошее мясо и едят его без других приправ кроме сумаха или «наршара-ба», который чаще подается к рыбе.

О дровах и мангалах

По мнению специалистов, лучшими для шашлыков являются дрова из виноградной лозы. Далее по убыванию качества подойдут белая акация, кизил, терн, бук, дуб. Подходят лишь лиственные породы деревьев. Категорически исключаются дрова из хвойных пород со смолистой древесиной, они придадут мясу привкус, неистребимый никакими соусами.

Критерий качества — количество и жар углей. Категорически исключаются дрова из деревьев с ядовитой древесиной (кроме бука, его яды при горении разлагаются), например софора японская. Если есть готовый древесный уголь — смело пользуйтесь им. Он как правило делается из березовых чурок.

Критерии таковы — дрова должны гореть почти бездымно, давать много угля с хорошим жаром и не быть смолистыми.

Лучшей жаровней для приготовления шашлыка является традиционный мангал, но не такой, на каком делают шашлыки общепит — он очень высокий. Высота мангала для пикников должна быть такой, чтобы мясо располагалось над углями на 4—5 см, или даже ниже. Лучше сделать мангал с колосниками (мелкими) и поддувалом, это позволит регулировать тягу в зависимости от ветра и погоды вообще.

При отсутствии мангала можно сложить очаг из подручного негорючего материала — кирпича, камней и проч.

Несколько самых общих правил приготовления шашлыка

Мясо и рыба, которые вы хотите запечь на вертеле или решетке (рашпере), должны быть свежими. Мясо следует брать молодое и сочное. На решетке можно запекать и цыпленка, и рыбу и котлеты — главное, чтобы блюдо за которое вы взялись было вам по силам. Чтобы получились хорошие результаты, следует соблюдать следующие правила:

- Избегайте готовить шашлыки из замороженного мяса. Мороженое мясо не имеет и трети тех питательных веществ, которые содержатся в свежем. Как бы вы его ни готовили, ни мариновали, ни отбивали, оно останется жестким, а если и помягчает, то останется безвкусным
- Избегайте готовить шашлыки из парного мяса, от только что забитого животного. С туши должна стечь кровь, мясо должно полежать, «отдохнуть» несколько часов, наконец, промариноваться.
- То же относится и к дичи. В старинных руководствах вообще считалось дурным вкусом готовить подстреленную дичь ранее, чем пройдут два-три дня по возвращении с охоты.
- Однако столь же недопустимо готовить шашлыки из лежалой рыбы. Ее-то как раз надо брать первостепенной свежести (особенно осетровых пород) и ни в коем случае не готовить из нее шашлыков, если есть малейшие подозрения относительно ее годности. Особенно это касается летнего периода. Если так уж хочется поесть лежалой рыбы, то проварите ее хорошенько в ухе, протушите в кастрюле с приностями и ни в коем случае не насаживайте ее на шампур.
- Если мясо все же примороженное, то его необходимо полностью разморозить, прежде чем запекать, и дать ему полежать известное время. Жилистое мясо не подходит для жарки на решетке.
- Вертел или решетку стоит предварительно смазать растительным маслом и нагреть самое меньшее в течение 5 минут. Сильный жар стягивает поры мяса, и в нем сохраняется сок.
- Если вы запекаете цыпленка целиком на вращающемся вертеле, то время от времени его следует поливать жиром. Более сухое мясо также хорошо предварительно смазать жиром или обернуть тонкими ломтиками бекона. Запекать мясо или рыбу следует столько времени, сколько указано в инструкции. Иначе мясо получится сухим.
- Приправы к мясу добавляют. Чтобы мясо получилось более

сочным, пока оно еще теплое, поверх него можно положить кусочек сливочного масла.

- Если куски мяса довольно большие, то сначала их жарят при более высокой температуре, чтобы закрылись поры, и, после того, как они зажарятся (соль по вкусу всех сторон), продолжают при более низкой температуре.

- Во время жарки мяса следует постоянно наблюдать за вертелом или решеткой и не отвлекаться ни на какие мероприятия. Если уж вы взялись готовить, то надо терпеть и едкий дым, и адский жар — испортить шашлык очень легко — достаточно отвернуться на минутку.

- Готовя барбекю, мясо следует переворачивать с помощью двух ложек, специальных щипцов или лопатки, а не вилкой, чтобы не вытекал из него сок.

- Под электрической решеткой или вертелом обязательно нужно поставить сосуд, куда бы стекал сок. После того как мясо готово, сок можно слить, заправить и затем полить им мясо. Мясо, приготовленное на решетке, никогда не подают с густым соусом. Самые подходящие соусы для барбекю — сок, образовавшийся при жарке мяса, майонез, горчица, кетчуп.

- Мясо, приготовленное на решетке, можно есть сразу же, так как после дополнительного подогрева оно утрачивает свой специфический вкус.

- После каждого употребления вертел и решетку следует тщательно вычищать, так как мелкие кусочки мяса, прилипшие к решетке или вертелу, подгорают и придают мясу неприятный вкус.

Продолжительность жарки шашлыков

- Шпик или бекон — срезать кожицу и жарить в течение **3—5** минут только с одной стороны.

- Ветчина — жарить по **3—4** минуты с каждой стороны, затем температуру уменьшить и подержать еще по **5—6** минут с каждой стороны.

- Сосиски — снять целлофановую оболочку, наколоть вилкой в нескольких местах, смазать подсолнечным маслом или растопленным сливочным маслом и жарить при сильной температуре **4—5** минут, причем время от времени переворачивать. Затем в течение **5—6** минут жарить при более низкой температуре.

- Бифштекс (полтора сантиметра толщиной) — намазать растопленным сливочным маслом. Жарить при сильной температуре по 2—3 минуты с каждой стороны, после чего температуру убавить. Если вы хотите, чтобы мясо осталось розовым в середине, его следует печь еще по 2 минуты с каждой стороны. Если вы желаете, чтобы бифштекс был средне прожарен, жарьте его по 2—3 минуты с каждой стороны при сильном режиме и по 4—5 минут при более слабом. Для хорошо прожаренного бифштекса требуется жарить его по 2—3 минуты при сильном режиме и от шести до 10 минут при более слабом.

- Ягнячьи (бараньи) котлеты или отбивные — намазать растопленным сливочным маслом, жарить по 3—4 минуты с каждой стороны при высокой температуре и 8 минут с каждой стороны при более низкой температуре.

- Свиные отбивные котлеты — жир срезать (по желанию), смазать их растопленным сливочным маслом, жарить по 5 минут с каждой стороны при высокой температуре и по 10—15 минут при более низкой.

- Печень — зачистить от прожилок и пленок и срезать более твердые места, смазать растопленным сливочным маслом, жарить в течение 2—3 минут с каждой стороны на решетке при сильном режиме и по 2—3 минуты — при более слабом.

- Цыпленок — предпочтительнее для жарки брать бройлера. Если вы используете вертел — цыпленка *запекают* целиком, а если решетку, то его можно разрезать пополам или на четыре части. Мясо цыпленка или целую тушку *смазать* растопленным маслом и натереть приправами, жарить в течение 4—5 минут с каждой стороны, уменьшить температуру и продолжать еще 15—20 минут, пока цыпленок не приобретет золотистый цвет и не пропечется как следует.

- Рыба. Если куски рыбы тонкие, их следует жарить в течение 2—5 минут, не переворачивая. Если же куски рыбы более толстые, — их жарят от 8 до 10 минут, причем переворачивают с одной стороны на другую и смазывают растопленным сливочным маслом. Рыба на барбекю — намазать рыбу растительным или растопленным сливочным маслом и сбрызнуть лимонным соком, после чего завернуть в фольгу.

Шашлыки

Шашлык из баранины по-охотничьи

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на **2—3** часа вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жарением замаринованные куски баранины надеть на металлический вертел, попеременно с луком, нарезанным ломтиками. Жарить шашлык надо над горящими без пламени углями, примерно, в течение **15—20** минут, повертывая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Если жаровни нет, то шашлык можно жарить обычным способом — на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатный сок.

Таким же *способом* шашлык можно приготовить из свинины.

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

Шашлык по-карски

Первый способ

Это название берет начало от неприступной турецкой крепости Каре, взятой русскими войсками в Крымскую войну. Именно с тех пор шашлык становится модным блюдом в петербургских ресторациях. До той поры дичь на вертеле предпочитали жарить обернутой в плотную бумагу (кое-какие из старинных способов мы приводим в конце книги в особом разделе).

Почечную часть баранины обмыть, зачистить, срезав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жарения куски баранины не стягивало, и нарезать по одному куску (**250 г**) на порцию. Почки также обмыть и разрезать пополам.

Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, и в таком виде оставить на **2—3** часа для маринования.

Перед жарением каждый кусок баранины надеть на металлический вертел, добавив с обеих сторон куска по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жарения вертел нужно поворачивать, чтобы баранина равномерно прожарилась. При отсутствии жаровни шашлык можно жарить на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус «Кетчуп», «Кубанский» или другой острый томатный соус.

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

Второй способ

Мясо нарезать крупными кусками (по одному на порцию) и замариновать, как для шашлыка по-кавказски. Маринованное мясо надеть на шпажку, с одного конца надеть очищенную от пленки баранью почку, а с другого — некрупный помидор.

Смазать мясо топленным курдючным салом и жарить над углями или в электрогриле.

При подаче жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки, уложить на блюдо и гарнировать кольцами сырого репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус ткемали и свежий или сушеный молотый барбарис.

*Баранина — **1** **500 г**, лук для маринования — **2** шт., почки и помидоры — по **1** шт., сало баранье — **50 г**, лук репчатый и зеленый для гарнира — по **1/2** пучка, лимон — **1/2** шт., барбарис сушеный — **20 г**, соус ткемали — **50 г**, зелень, соль, перец черный молотый.*

Третий способ (маринад на водке)

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** часов 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-«кебаб-чи» — уж если вы делаете маринад из вина. То не добавляйте туда уксуса, а льете спиртное — не брызгайте лимонным соусом. Мясо любит какой-то один маринад, но не все вместе.

Баранина — 240 г, сало курдючное — 50 г, лук репчатый — 50 г, водка или коньяк — 10 г, уксус 3%-ный — 3 г, перец красный молотый, зелень свежая — 20 г, соль.

Шашлык из баранины по-кавказски

Куски баранины нарезать кубиками по **30—40 г**, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и зеленью петрушки, смочить уксусом или лимонным соком, перемешать, уложить в неокисляющуюся посуду и поставить на холод на **4—6 часов**.

Маринованные куски мяса нанизать на металлическую шпажку попеременно с кружочками репчатого лука, смазать растопленным курдючным салом и жарить над горящими углями либо в электрогриле.

Готовые кусочки шашлыка снять со шпажки на блюдо, гарнировать сырым нашинкованным репчатым или зеленым луком, помидорами и долькой лимона. Отдельно подать соус ткемали или "Восточный» и свежий или сушеный молотый барбарис.

Баранина — 1600 г, лук репчатый — 3 шт., лук зеленый — 3 пера, уксус 3%-ный — 20 г, помидоры — 10 шт., соус ткемали — 100 г, барбарис сушеный — 20 г, лимон — 1/2 шт., сало баранье топленое — 50 г, соль, перец черный молотый, зелень.

Шашлык из свинины (кабанины)

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

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

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

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

На крайний случай сгодится и вырезка, и антрекот (почечная часть), на крайний случай любая мясистая часть, которую режем кусками по 150—200 граммов. 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.

Свинина — 1500, уксус 3%-ный — 50 г, лук репчатый и зеленый — 3 шт., сало свиное — 50 г, гарнир — 150 г, соль, перец красный молотый, зелень.

Шашлык из баранины с рисом

Баранину нарезать на кусочки и замариновать, как для шашлыка по-кавказски. Жарить вперемежку с репчатым луком над углями или в электрогриле. Готовый шашлык снять со шпажки и положить на блюдо с рассыпчатой рисовой кашей, украсить дольками лимона и зеленью.

Баранина — 1600 г, лук репчатый — 300 г, рис — 150 г, сало курдючное — 200 г, лимон — 1 шт., лук зеленый — 50 г, уксус 3%-ный — 20 г, соль, перец красный молотый.

Шашлык из говядины с рисом

Вырезку нарезать на кусочки весом 20—25 г и отбить до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезать тонкими ломтиками (2—3 мм) размером примерно 50х50 мм. Мясо нанизать на шпажку вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса.

Шашлык на шпажке обровнять, посыпать солью, красным молотым перцем и поджарить на сковороде со свиным салом. При подаче на середину тарелки уложить грядкой рассыпчатую рисовую кашу, полить ее сливочным маслом и мясным соком. На кашу поместить готовый шашлык, а на него — кольца репчатого лука,

жаренного во фритюре.

Говядина — 1600 г, сало-шпик — 400 г, сало свиное топленое — 200 г, масло сливочное — 50 г, сок мясной — 50 г, лук репчатый — 150 г, соль, перец красный молотый.

Шашлык из говядины, жаренный на вертеле

Готовить так же, как и шашлык по-кавказски, только перед жареньем промаринованные кусочки говядины смазать растопленным сливочным маслом.

Говядина — 160 г, масло сливочное — 10 г, лук репчатый и зеленый — по 25 г, лимон — 1/2 шт., уксус 3%-ный — 10 г, помидоры — 150 г, соль, перец красный молотый, зелень.

Кебаб (азербайджанский шашлык)

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.

Баранина молодая — 2500 г, лук зеленый с головками, чеснок с зеленым пером, стебли базилика, кинзы, эстрагона, мяты.

«Тикя-кебаб» (азербайджанская кухня)

Реберную часть корейки молодой баранины нарубить на 5—6 кусков вместе с реберными косточками, посолить, поперчить и нанизать на шпажку. При нанизывании нужно следить, чтобы внешняя сторона кусочков мяса была обращена в одну сторону. Жарить шашлык над раскаленными углями без пламени.

При подаче посыпать кольцами репчатого лука, зеленым луком, зеленью петрушки. Отдельно подать сушеный барбарис, перец.

Баранина — 1000 г, лук репчатый — 100 г, лук зеленый — 40 г, барбарис сушеный — 3 г, зелень — 10 г, перец красный молотый, соль.

«Хазами хоровац» (армянская кухня)

Баранину нарезать кусочками примерно по 40—50 г, уложить в кастрюлю с топленым маслом, посыпать солью, перцем и обжарить.

В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и продолжать жарить еще **5 минут**. После этого влить свежий гранатовый сок и перемешать.

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

Баранина — 1000 г, масло топленое — 100 г, гранат — 150 г или сок гранатовый — 100 г, лук репчатый — 150 г, зелень, перец черный молотый, соль.

Бастурма по-грузински

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.

Говядина (вырезка) — 2000 г, лук репчатый — 3 шт., уксус винный — 100 г, зелень петрушки — 50 г, перец черный молотый, перец душистый горошком, соль.

«Длинный мцвади» (грузинская кухня)

Говяжью вырезку зачистить от пленок и целиком во всю длину вдоль надеть на вертел. При этом, чтобы *мясо во* время жаренья сохраняло форму и не сокращалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Обжарить, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически вращая, предварительно (или в процессе обжаривания) обмазать растительным маслом. Готовый шашлык снять с вертела, нарезать, как колбасу, поперек волокон, с небольшим скосом ломтиками толщиной **1,5 см**, посолить, поперчить и подавать с зеленым луком, кинзой, базиликом, обжаренными целиком на вертеле помидорами.

Говядина (вырезка) — 1 шт., масло растительное — 50 г, перец черный молотый, соль, помидоры — 500 г, лук зеленый — 100 г, кинза, базилик.

Мцвади в баклажанах (грузинская кухня)

Баранину (корейку или заднюю часть) нарезать кусками одинаковых размеров. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить куски баранины, посыпав их слегка солью и

черным молотым перцем, после чего баклажаны нанизать на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины. Обжарить над углями, вращая вертел так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья смазывать растительным маслом.

Баранина — 1500 г, баклажаны — 1000 г, масло растительное — 100 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык по-таджикски

Мякоть баранины нарезать кусочками весом 20—25 г, посолить, поперчить, перемешать с мелко нашинкованным репчатым луком, зирой¹, полить уксусом и поставить на холод на 3—4 часа. Затем куски мяса нанизать на шпажку и обжарить над раскаленными углями. При подаче шашлык уложить на тарелку и посыпать шинкованным репчатым луком и зеленью.

Баранина — 1200 г, лук репчатый — 200 г, уксус 3%-ный — 50 г, зира — 30 г, зелень — 50 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык степной (таджикская кухня)

Баранину нарезать полосками длиной 10—15 см, уложить на них фарш, завернуть, нанизать на шпажки и жарить над углями. При подаче посыпать зеленью.

Фарш готовить так: репчатый лук, чеснок, зелень мелко порубить, заправить перцем, солью и тщательно перемешать.

Баранина — 2000 г, лук репчатый — 4 шт., чеснок — 4 дольки, зелень — 50 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык любительский (таджикская кухня)

Мякоть задней ноги, корейку баранины нарезать на куски по 40—50 г, перемешать с мелко рубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпать солью, черным молотым перцем, полить сухим красным вином и поставить на 2—3 часа в прохладное место. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками курдючного сала и обжарить на раскаленных углях. Отдельно обжарить помидоры, также нанизанные на шпажки. При подаче на блюдо уложить вперемежку

¹ Так называется пахучая азиатская травка, в сушеном виде неперменная приправа к рису и мясным блюдам.

шпажки с мясом и помидорами, посыпать рубленой зеленью, полить лимонным соком. Отдельно подать сок из свежих помидоров.

Баранина — 2000 г, сало курдючное — 150 г, помидоры свежие — 500 г, лук зеленый — 100 г, вино красное сухое — 100 г, лимон — 1/2 шт., зелень — 50 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык из почек (таджикская кухня)

Промытые бараньи почки нарезать на кусочки весом 20—25 г, посыпать солью, перцем, нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями. Готовый шашлык снять со шпажек, уложить на блюдо, полить уксусом и посыпать рубленым зеленым луком. Подать с жареными помидорами.

Почки бараньи — 1000 г, помидоры свежие — 500 г, уксус 3%-ный — 50 г, лук зеленый — 50 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык по-узбекски

Баранину нарезать кусочками по 15—20 г, сложить в неокисляющуюся посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, уксус, анис, красный перец, перемешать, уплотнить и поставить в холодное место на 4—6 часов. Нанизать куски баранины на шпажки попеременно с кружочками сырого репчатого лука. Посыпать пшеничной мукой, на конец каждой шпажки насадить по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями.

Подать на шпажках, гарнировав нашинкованным сырым репчатым луком и зеленью петрушки.

Баранина — 1600 г, сало курдючное — 200 г, лук — 4 шт., мука — 50 г, уксус, зелень, перец красный молотый, анис, соль.

Шашлык по-кокандски (узбекская кухня)

Мякоть окорочной части баранины, печень и почки нарезать на кусочки размером с грецкий орех, посыпать толченой зирой, смешанной с солью и черным молотым перцем. Мясо без маринования нанизать на специальный вилообразный трехрожковый металлический шампур с короткой деревянной ручкой. На один рожок — мясо, на другой — печень, на третий — почки. Жарить над тлеющими древесными углями, сначала с одной, затем с другой стороны.

При подаче положить на тарелку, оформить кольцами репчатого лука.

Отдельно подать виноградный уксус или зерна граната.

Баранина — 200 г, печень- 200 г, почки — 200 г, зира, перец черный молотый, соль.

Шашлык в казане (узбекская кухня)

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить. Репчатый лук нарезать кольцами и перемешать с мелко нарезанным укропом или кинзой.

В казанок уложить слоями мясо и луково-укропную смесь так, чтобы вся закладка помещалась не ниже середины казана или не достигала его верха на два пальца. В предпоследний слой сверху положить стручок красного перца, разрезанный вдоль пополам, или посыпать красным молотым перцем. Казанок плотно закрыть и поставить на очень слабый огонь примерно на 3 часа.

Подавать с маринованным луком.

Баранина — 1000 г, лук репчатый — 3 шт., укроп или кинза — 100 г, перец красный стручковый — 1 шт. или перец красный молотый — 10 г, соль.

Шашлык на пару (узбекская кухня)

Молодую баранину (окорок, грудинку) нарезать ломтиками, ребра порубить на небольшие кусочки, все перемешать в эмалированной посуде с мелко нарезанным репчатым луком, уксусом, лавровым листом, черным молотым перцем, солью и оставить на 6—12 часов (и даже на сутки) в холодном месте. Затем эту посуду поставить в котел, наполненный горячей водой, так, чтобы уровень воды не достигал края эмалированной посуды на два пальца.

Котел плотно закрыть и поставить на 2—3 часа на умеренный огонь.

При этом необходимо следить, чтобы вода не выкипела раньше, чем шашлык будет готов.

Баранина — 250 г, лук репчатый — 100 г, уксус виноградный 25 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Шашлык из домашней птицы (узбекская кухня)

Тушку курицы, гуся или индейки разрезать на куски, посолить. В казанке прокалить топленое масло, уложить слоями куски птицы и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с рубленой зеленью кинзы и укропа, добавить немного воды, плотно закрыть

крышкой и томить на слабом огне в течение часа.

Птица — 1 шт., масло топленое — 100 г, лук репчатый — 4 шт., зелень укропа и кинзы — 100 г, вода — 100 г, соль.

Шашлык по-казахски

Мягкую часть баранины (корейку, заднюю ногу) посолить и выдержать 2—3 часа в холодном месте. Затем нарезать мясо очень маленькими кусочками (по 15—20 г), надеть на шпажку и жарить до готовности над раскаленными углями в мангале, периодически сбрызгивая раствором соли с перцем. При подаче посыпать шашлык тонко нарезанным репчатым луком.

Баранина — 160 г, лук репчатый — 30 г, перец черный молотый, соль.

Бастурма по-казахски

Баранину (заднюю ногу, корейку) нарезать по два кусочка на порцию в виде широкой ленты, слегка отбить, посолить и посыпать перцем, добавить нарезанный кольцами репчатый лук, залить уксусом и поставить на 3—4 часа в холодное место. Затем на середину маринованного мяса уложить нарезанные дольками свежие или соленые помидоры и репчатый лук, с которым мариновалось мясо. После этого мясо свернуть в виде колбаски, на шпажку нанизать сначала целый помидор.

Потом мясо, затем снова целый помидор и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая жиром. Подавать шашлык, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

Баранина — 1000 г, лук репчатый — 7 шт., уксус 3%-ный — 50 г, жир — 50 г, помидоры — 70 г, лук зеленый — 50 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык с помидорами

Мясо (постная свинина, телятина, баранина) резать кубиками по 40 мм. В мясо добавить соль, перец по вкусу, репчатый лук кольцами и свежие помидоры дольками.

Оставить мариновать на 6—8 часов. Уксус и вино не добавлять, т.к. помидорный сок и так кислый, тем более, что и лука и помидор чем больше, тем лучше. Мясо на шампура нанизывать без лука и помидор, мясо на шампурах обмять, чтобы углы не торчали и шашлык был цельным и ровным. Чтоб шашлык не подгорал на

углях, его сбрызгивают смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

Шашлык из свинины в белом вине

Свинину освободить от излишнего сала, нарезать кусками средней величины (куски должны иметь продолговатую форму, желательно оставить немного косточек), нарезать кольцами репчатый лук (чем больше, тем лучше, луком шашлык не испортишь).

Приготовить смесь пряностей: кинза, укроп, базилик, черный перец, немного красного перца, лавровый лист. Количество смеси зависит от количества мяса.

Затем в емкость уложить мясо, лук, приготовленную смесь, посолить по вкусу. Залить мясо белым сухим вином (типа «Совиньон», «Ркацителли», «Цинандали» или аналогичным) так чтобы вино чуть-чуть закрывало мясо. Выдавить лимон. Закрыть мясо крышкой и оставить на три часа для маринования.

Затем мясо пожарить на углях, сбрызгивая мясо вином (дабы получилось сочным).

На дно емкости постелить лаваш (подойдет донышко хлебной буханки), мясо по окончании жарки снимать с шампуров прямо в эту емкость. Нарезать кольцами лук, посыпать им мясо, туда же выдавить гранат (или посыпать гранатовыми зернышками), перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 минут.

В качестве гарнира можно приготовить печеные помидоры и баклажаны, рецепты которых приведены в соответствующем разделе нашей книги.

Говяжий шашлык по-сибирски

Готовя по этой методике можно довести до необходимой мягкости даже очень жесткое мясо.

Дать оттаять мясу (говядину и баранину можно брать мороженное) и нарезать кусками чуть больше спичечного *коробка*.

На дно кастрюли высыпать слой душистого перца (горошка). Сверху укрыть его слоем лаврового листа.

Уложить слой порезанного кольцами лука, сверху слой мяса, посолить и поперчить красным молотым перцем, снова положить слой лука и т.д. Последним слоем должен идти лук.

Поверх него выложить слой лаврового листа. Поверх него

положить слой томатной пасты в палец толщиной и уксус (на 1 кг мяса — 1 ложку уксуса).

Все это накрыть перевернутой тарелкой и поставить сверху гнет около 10 кг. Выдержать сутки.

Через сутки слить юшку, выкинуть верхний слой лаврушки и переложить мясо в другую посуду, оставляя нижний слой лаврушки и перец-горошек в старой.

В мясо выдавить лимон, добавить белого сухого вина. .

Через 2 часа можно жарить.

Шашлык по-татарски

Мякоть задней ноги баранины нарезать кусочками по 30—40 г, выдержать 2—3 часа в маринаде, приготовленном из оливкового масла, соли, черного молотого перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченного в порошок лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука. Подготовленное мясо нанизать на вертел, помещая между кусочками мяса кусочки шпика или жирной копченой ветчины. Обжарить в мангале над раскаленными углями.

Готовый шашлык подать с гарниром из отварного риса.

Баранина — 2000 г, шпик или ветчина копченая — 500 г, лук репчатый — 300 г, масло оливковое — 50 г, лавровый лист, мускатный орех, перец черный молотый, соль.

Лищанап (шашлык по-адыгейски)

Мякоть баранины нарезать кусками по 40—60 г, отбить деревянным молоточком, нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, все время поворачивая шампур и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем. Затем переложить мясо в кастрюлю, влить немного бульона и тушить до готовности. Подавать с крутой кашей.

Баранина — 1000 г, чеснок, перец, соль.

Шашлык по-гуцульски

Свинину нарезать квадратными кусочками весом 30—40 г, картофель очистить, нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами.

Кусочки свинины, картофеля и лука нанизать, чередуя, на шпажку длиной 25—30 см, посыпать солью, красным и черным

молотым перцем.

Завернуть шашлык в пергаментную или в жиронепроницаемую бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязать шпагатом, с другой стороны влить сухое вино и также завязать.

Завернутые таким образом шашлыки обернуть плотной бумагой и перевязать шпагатом. Бумагу смочить водой, положить в разогретые угли и накрыть ими сверху.

Через **50—60** минут шашлык готов.

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

Шашлык из лосятины (марийская кухня)

Мясо лося нарезать кубиками весом **25—30** г и мариновать **1—2** дня.

Затем маринад слить, а мясо вместе с репчатым луком и шпиком пропустить дважды через мясорубку. Добавить соль, перец и хорошо перемешать. Куски фарша нанизать на шпажку и жарить на мангале.

Готовый шашлык гарнировать зеленым и репчатым луком, нарезанным кольцами, огурцами и помидорами.

Мясо лося — 2000 г, сало-шпик — 300 г, маринад — 500 г, лук репчатый — 5 шт., помидоры — 5 шт., огурцы — 3 шт., соль, перец.

Шашлык из молодой баранины с грибами по-охотничьи

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 завернуть на **5—6** минут салфеткой, чтобы шашлык немного обмяк.

Баранина — 2000 г, грибы свежие — 700 г, перец сладкий стручковый — 500 г, масло растительное — 150 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык ассорти из трех сортов мяса

Куски свинины, говядины и телятины толщиной **1 — 1,5** см отбить, посолить, нарезать квадратами **3x3** 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.

Свинина, говядина и телятина — по 1000 г, сало копченое — 300 г, жир — 200 г, лук репчатый — 5 шт., вино сухое белое — 100 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык по-чабански

Молодого барашка освежевать, желудок освободить и начинить мясом. Затем зашить и закопать внутрь костровой ямы. Держать под золой в течение суток без всякого предварительного маринада и лука, с одними только чесноком и тмином. Все это время костер разводится и горит как обычно.

Существует вариант того же шашлыка — порубленное мясо барашка завернуть в его собственную шкуру и закопать в костер до утра. Утром раскопать — и можно есть.

Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

Мякоть телятины нарезать мелкими кусочками, добавить мелко рубленный репчатый лук, измельченные красные помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль и жир, тщательно перемешать, поставить на холод на **1—2** часа. Затем выложить смесь на смазанную маслом прочную бумагу, завернуть пакетом, обернуть фольгой и завязать ниткой или шпагатом. Пакет уложить на противень или сковороду, а лучше всего — в глиняную посуду. Запечь в умеренно горячем духовом шкафу.

Телятина — 1500 г, лук репчатый — 4 шт., помидоры — 6 шт., жир — 20 г, зелень петрушки и укропа, перец красный молотый, перец черный молотый, соль.

Шашлык «Северный» из оленины

Мякоть оленины нарезать кусочками по **30—40 г**, выдержать в маринаде **10—12 часов**. Для маринада использовать репчатый лук, горький стручковый перец, зелень петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо нанизать на шпажку и обжарить на сковороде в хорошо разогретом жире.

Подать шашлык с соусом. Для соуса томатный сок заправить растертым чесноком, черным молотым перцем, зеленью укропа, петрушки, зеленым луком и солью.

Оленина — 2000 г, лук репчатый — 500 г, коньяк — 100 г, жир — 200 г, перец стручковый горький, зелень петрушки, соль, для соуса: сок томатный — 200 г, чеснок — 50 г, лук зеленый — 50 г, зелень петрушки и укропа, соль, перец черный молотый.

Люля-кебаб (шашлык, из рубленого мяса по-азербайджански)

Первый способ (с луком и салом)

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте **1,5—2 часа**. Затем разделить массу в виде колбасок, нанизать их на шпажки и обжарить над раскаленными углями. При подаче посыпать шашлык тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, полить уксусом

Предупреждаем желающих поэкспериментировать, что без надлежащей сноровки мясо может рухнуть прямо в уголья. Поэтому мешать его надо и в самом деле тщательно, до однородной консистенции, выдержка в холодном месте также обязательна, но главное — правильно скатать руками колбаску, чтобы не разваливалась. И в любом случае лучше всего жарить ваш люля-кебаб на сковороде или гриле!

Баранина — 180 г, сало курдючное — 10 г, лук репчатый — 20 г, уксус 3%-ный — 5 г, лук зеленый — 10 г, перец черный молотый, соль.

Второй способ (с зеленью)

Используется второй сорт баранины с салом. Мелко порубить мясо и лук секачом, смешать с кинзой и петрушкой. Измельченное мясо с луком смешать с уксусом (а еще лучше с соком лимона), солью, черным молотым перцем. Выдержать на холоде час-два. Потом облепить смесью шампуры либо сформировать колбаски по **30—40 г** с острыми концами. Жарят над углями, на гриле или на

толстодонной сковородке в бараньем жире. Подают, как шашлык.

Примечание. Одна тонкость — как к русской водке положен «на гарнир» соленый огурец, так и к люля-кебабу положен свой «гарнир» — это полоска тонкого блинообразного лаваша по ширине колбаски-люля, в которую означенную колбаску и заворачивают, сняв с шампура. Внутренность лаваша предварительно посыпают смесью сумаха и мелко нарезанной зелени с рубленным луком. Это блюдо пользуется исключительной популярностью на улицах Баку, где частенько дымятся жаровни предприимчивых кебабчи.

Козон дулма по-ташкентски

Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) зачищают от пленок и сухожилий, измельчают на мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжьим или бараньим) и сырым репчатым луком. Добавляют сырые яйца, соль, зиру, специи.

Хорошо вымешивают и формируют шарики по 6 штук на порцию, нанизывая их на деревянную шпажку, и жарят во фритюре (в большом количестве жира) 8—10 минут.

Гарнир — свежие помидоры, огурцы, лук маринованный.

Чтобы фритюр не дымился, не горел, его составляют из 30% говяжьего или свиного жира, 30% кулинарного жира и 40% растительного масла.

Коволаки (армянская кухня)

Провернуть сквозь мелкую решетку мясорубки полкило тщательно разделанной баранины, туда же добавить яйцо, 3 столовые ложки масла, луковицу, немного муки и много перца. Потом старательно перемешать фарш и добиться от него буквально «воздушности». Из фарша скатать шарики с грецкой орех величиной, запанировать в яйце и манной муке и быстро обжарить в масле.

Коволаки должны плавать в соусе.

Приготовить его несложно. Налейте в кастрюлю стакан бульона, порежьте две луковицы, добавьте три ложки томатной пасты, ложку муки, ложку масла, половину чайной ложки виноградного уксуса, перец, петрушку, базилик. Поварить минут десять и залить бараньи шарики. Можно потушить коволаки в соусе еще минут пятнадцать.

Шашлык из печени

Этот шашлык очень нежен и готовится быстро. Баранью, телячью или свиную печень нарезать кубиками толщиной не более **15—20** мм, нанизать их на шпажку вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала или свиного шпика, нарезанными так же, как печень, но вдвое толще, и жарить над раскаленными углями. За **2—3** минуты до готовности шашлык полить крепким раствором соли (**10** г соли на **100** г воды) и посыпать перцем.

Подать шашлык с рассыпчатой рисовой кашей и жареным луком либо с сырым репчатым и зеленым луком, огурцом и помидором. Отдельно подать соус «Кетчуп».

Печень — 500 г, сало курдючное или шпик — 300 г, лук репчатый — 200 г, сало топленое (для жаренья лука) — 50 г, каша рисовая — 250 г, соус «Кубанский» — 150 г, соль, перец черный молотый.

Шашлык из мяса лани, лося, оленя, дикой козы

Мясо нарезать кусочками по **30—40** г, и мариновать в холодном месте **10—12** часов. Для маринада уксус развести холодной кипяченой водой в соотношении **1:1**, добавить пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченный черный перец, лавровый лист. Мясо нанизать на шпажку и жарить над раскаленными углями, смазывая его оливковым маслом или свиным топленым салом.

Подавать шашлык с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами, огурцами или с маринованными вишнями, сливами, виноградом. Отдельно подать соус ткемали или «Кетчуп».

Мясо — 2000 г, масло оливковое или жир свиной — 50 г, лук репчатый и зеленый — 200 г, огурцы, помидоры или соленья — 200 г, для маринада: уксус винный — 100 г, перец черный горошком — 2—3 шт., лук репчатый — 100 г, чеснок — 1 головка, сахар — 30 г, лавровый лист, соль.

Цзянь янь жоучуань (шашлык по-пекински на сковороде или на углях)

Мякоть баранины порезать на ломтики длиной **3** см, толщиной от **0,5** до **1** см, репчатый лук нашинковать кольцами. Болгарский перец нарезать ломтиками, яблоки, помидоры мелко нарезать.

Ломтики баранины положить в посуду, добавить порезанные лук, яблоки, помидоры, влить соевый соус, вино, если соевый соус

несоленный — посолить, посыпать глутаминатом натрия и молотым перцем, хорошо перемешать. Взбить яйцо с крахмалом, влить в посуду, перемешать и замариновать все продукты.

На короткие шампуры нанизать ломтики лука, баранины, сладкого перца и т.д. Если мясо жарится на сковороде, то весь шампур должен быть полностью унизан продуктами.

Жарить на углях без пламени. Или: сковороду поставить на огонь, влить растительное масло, сильно разогреть и плотно уложить шампуры с шашлыком, обжарить с двух сторон.

1 кг баранины, свинины или говядины, 150 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 50 г помидоров, 50 г яблок, 25 г соевого соуса, 1 г глутамината натрия, 25 г шаосиньского вина (заменяется хересом или коньяком, разведенным 1:1 водой), 15 г крахмала, 1 яйцо, 150 г растительного масла — если жарить на сковороде, черный молотый перец по вкусу.

Шашлык по-цыгански

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

Для шашлыка взять мякоть и 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 просто с луком — то печеные. Приготовление гарнира: вынуть чайной ложкой сердцевину из помидора и начинить его мелко порезанным репчатым луком, посолить, запечь в разогретой духовке в течение минут 5—7, а если духовка горячая, и того меньше.

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

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

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

Шашлык по-японски

Японские шашлычные называются «якитори» и их несложно опознать по клубам дыма, поднимающимся над жаровнями, а вечерами над входом вывешивается традиционный бумажный

фонарик красного цвета («акатетин»).

В Японии издревле готовили мясо на горячих углях, нанизывая его кусочки на бамбуковые палочки длиной **15 см**. Как правило, это птица.

Нанизываются и скатанные из рубленого мяса шарики, и потроха, и куриная кожа. Потому и шашлычки получили название «якитори» (жареная птица).

Особой популярностью пользуется «моцуяки — кусочки обжаренной свиной печени. Это блюдо богато железом и витаминами.

Секрет вкусного «якитори» состоит в кисло-сладком соусе «тарэ» на соевой основе, которым сбрызгивают жарящееся мясо. Готовый шашлык присыпают жгучим перцем, смешанным с другими приправами.

Два слова об этикете «якитори». Лишь иностранец станет снимать куски мяса с бамбуковых палочек. Японцы едят его, откусывая прямо с шампуров и запивая холодным пивом.

Цыплята «якитори» по-японски

Вино, соевый соус, сахар, имбирь смешать, посуду поставить на огонь, дать закипеть, добавить муку, помешивая, чтобы не образовались комки. Остудить.

Мясо цыплят срезать с костей, нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать кусочками по **2 см**.

Паприку разрезать пополам, удалить сердцевину и семена. Мясо, перец и лук, чередуя, надеть на шпажки, полить соусом, поставить в барбекю и жарить с каждой стороны по **12 минут**.

6 ст. ложек красного столового вина, 6 чайных ложек соевого соуса, 1/2 чайной ложки сахарного песка, 1/2 чайной ложки молотого имбиря, 2 цыпленка, 1 стебель зеленого лука-порей, 1 пучок лука зеленого, 1 свежая паприка, 1 ст. ложка панировочной муки.

Шашлык из сосисок

Поджаренные на углях сосиски приобретают совершенно особые вкус и аромат, поэтому рекомендуем из всем как блюдо для пикников, особенно если в компании есть дети, а мясо удалось жестковатым.

Сосиски нарезать на куски длиной **3—4 см**. Чернослив замочить в теплой воде на **6—8 часов**, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком полосками нарезанной грудинки. Лук и помидоры нарезать четвертинками.

Надеть на шампур попеременно сосиски, свернутые листья петрушки, лук, помидор, сливу в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску. Если нет мангала или гриля, то блюдо можно поджарить на сковороде на большом количестве жира или испечь на листе в духовом шкафу, периодически поливая растопленным сливочным маслом.

Подавать шашлык горячим с салатом, приготовленным следующим образом: фасоль замочить на **8—10 часов**, отварить в этой самой воде, отцедить и смешать с мелко нарезанным луком и горчицей, растерев ее предварительно с растительным маслом, солью, сахаром и уксусом.

Сосиски — 3 шт., лук репчатый — 2 шт., помидоры — 5 шт., чернослив — 5 шт., грудинка в нарезку — 50 г, сыр — 25 г, зелень петрушки.

Шашлык из колбасы и грибов

Тонкую колбасу нарезать кружочками толщиной **2 см**. Репчатый лук нарезать четвертинками и обдать кипятком. Свежие грибы (шляпки) перебрать, промыть и обжарить. Свежие помидоры нарезать ломтиками. Подготовленные продукты надеть на шампуры, чередуя колбасу, лук, помидоры, грибы, и посолить. Обжарить шашлык в горячем жире со всех сторон и подать, посыпав молотым перцем и мелко нарезанным зеленым луком.

Колбаса — 300 г, лук репчатый — 2 шт., грибы свежие — 200 г, помидоры — 3 шт., лук зеленый — 30 пера, перец черный молотый, соль.

Шашлык из сушеных грибов с салом

Сушеные белые грибы замочить. Когда они набухнут, отцедить, нарезать крупными ломтиками (мелкие грибы не резать). Репчатый лук нарезать толстыми кружочками, свежее свиное сало — кусочками **3—4 см**. Нанизать на деревянные или металлические шпажки поочередно ломтики грибов, кружочки лука и кусочки сала, посолить и посыпать черным молотым перцем. Шашлыки уложить в глубокую сковороду или гусятницу, залить водой, в которой были замочены грибы, довести до кипения, закрыть крышкой и тушить на

медленном огне **30—40** минут. Готовые шашлыки положить на порционное блюдо, рядом поместить крупно нарезанный зеленый лук, дольки свежих помидоров, украсить ломтиками лимона, веточками петрушки и посыпать нарезанным укропом. В соуснике подать шашлычный отвар.

Гарнировать отварным рисом или картофельным пюре.

Грибы белые сушеные — 200 г, лук репчатый — 200 г, лук зеленый — 50 г, сало — 100 г, помидоры свежие — 100 г, лимон — 1/2 шт., зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль.

Чоп-кебаб (шашлык по-болгарски)

Мякоть задней ножки барашка нарезать кусками. Свежие кабачки очистить, нарезать кружками и посолить. Нанизать на вертел, чередуя мясо и кабачки, и обжарить в масле на сковороде. Когда мясо и кабачки остынут, посыпать черным молотым перцем, смочить во взбитых яйцах и поджарить еще раз.

Подать к столу с жареным картофелем.

Баранина — 2000 г, кабачки свежие — 1000 г, яйцо — 4 шт., масло топленое — 150 г, перец черный молотый, соль.

Шоп-кебаб по-пловдивски

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 красным молотым перцем, влить немного воды, довести мясо до готовности в духовом шкафу. Залить кебаб кислым молоком, взбитым с сырыми яйцами и солью, и запечь до образования румяной корочки.

Баранина — 1000 г, лук репчатый — 200 г, перец стручковый сладкий — 200 г, масло сливочное — 150 г, молоко кислое — 100 г, яйцо — 1 шт., перец красный молотый, соль.

Молочный кебаб (болгарская кухня)

Мякоть баранины нарезать кусочками по **30—40** г, посолить, посыпать черным молотым перцем и выдержать **1—2** часа. В кастрюлю влить молоко, довести до кипения, положить мясо и варить **20** минут. Затем мясо нанизать на вертел и поджарить на решетке, время от времени поливая молоком.

Готовый кебаб посыпать корицей.

Баранина — 1000 г, молоко — 500 г, корица, перец черный молотый, соль.

Стомна-кебаб из баранины (болгарская кухня)

Для приготовления этого оригинального блюда необходимо взять небольшой глиняный кувшин (по-болгарски «стомна») или горшок с узким горлышком.

Нарезать небольшими кусочками мякоть баранины от задней ножки, добавить крупно нарезанный зеленый лук, мяту, измельченную зелень петрушки, несколько веточек чабреца, стручки острого перца, черный и красный молотый перец, соль, муку и сливочное масло. Все продукты тщательно перемешать, поместить в кувшин или горшок, влить воду, закрыть крышкой и замазать ее тестом.

Приготовленный таким образом кебаб запекать в течение 2 часов в духовом шкафу или же зарыть на 2 часа в горячие угли.

Баранина — 500 г, лук зеленый — 300 г, перец острый стручковый — 3 шт., мука — 20 г, масло сливочное — 70 г, вода — 125 г, мята, зелень петрушки, чабрец, перец красный и черный молотый, для теста: мука — 30 г, яйцо — 1/8 шт.

Кебаб из телятины (болгарская кухня)

Мякоть телятины нарезать кусочками, добавить ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук, черный и красный молотый перец, острый стручковый перец, жир, соль. Все хорошо перемешать, положить в кастрюлю с толстым дном, влить горячую воду, плотно закрыть крышкой и тушить на слабом огне 2,5 часа. Яйца взбить с кислым молоком, добавить муку, мелко нарезанную зелень петрушки, уксус. Этой смесью залить кебаб и протушить 8—10 минут.

Такой кебаб можно приготовить и из баранины.

Телятина — 1000 г, помидоры — 500 г, лук репчатый — 300 г, перец острый стручковый — 2 шт., жир — 100 г, вода — 100 г, яйцо — 2 шт., молоко

кислое — 150 г, мука — 50 г, уксус 3%-ный — 3 г, зелень петрушки, красный черный молотый перец, соль.

Каварма-кебаб из свинины (болгарская кухня)

Нежирную свинину нарезать мелкими кусочками, обжарить на

свином сале и вынуть на тарелку. В оставшемся жире обжарить мелко нарезанный зеленый лук, посолить, добавить красный и черный молотый перец, влить немного воды, белое сухое вино, снова положить мясо и варить на слабом огне, пока не выпарится жидкость.

Подать каварма-кебаб с мелко рубленным репчатым луком и зеленью петрушки, добавив немного острого стручкового перца, гарнировать жареным картофелем или отварным рисом.

Свинина — 2500 г, сало свиное — 200 г, лук зеленый — 150 г, вода — 150 г, вино белое сухое — 200 г, молотый черный и красный перец, соль.

Шашлык из гусиной печени (польская кухня)

Предлагаем деликатесное блюдо, которое очень быстро готовится и обладает отменным вкусом.

Подготовленную печень недавно забитого гуся нарезать кусочками, копченую свиную грудинку — тонкими ломтиками, лук кольцами и нанизать вперемежку на шпажку. Обжарить шашлык над углями равномерно со всех сторон. В конце обжаривания посолить и поперчить.

Печень гусиная — 500 г, шпик — 150 г или грудинка копченая — 400 г, лук репчатый — 4 шт., зелень, соль, перец черный молотый.

Бастурма из говядины по-грузински

Говяжьё вырезку зачищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками по 25—30 г, складывают в керамическую или эмалированную посуду, посыпают молотым черным перцем, рубленным луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешивают и выдерживают в холодном месте 2—3 дня. Замаринованное таким образом мясо нанизывают на вертел и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени. Чтобы бастурма поджаривалась равномерно, периодически поворачивают вертел. Подают на вертеле с гарниром. Соус подают отдельно. Можно подать с нарезанным тонкими колечками луком. Лук следует посыпать солью и немного обмять руками. Можно его промыть водой, еще раз отжать и досолить по вкусу. Сбрызнуть уксусом — и к шашлыку готов аппетитный и совершенно не горький салат.

Говядина — 2000 г, лук репчатый — 500 г, уксус винный — 50 г, зелень петрушки — 50, специи, соль по вкусу.

Шашлык из телячьего сердца (перуанская кухня)

Телячье сердце разрезать пополам, хорошо промыть, удалить прожилки и нарезать кубиками. Выдержать **24** часа в маринаде из толченого чеснока, мелко нарезанного зеленого стручкового сладкого и острого перца, соли и уксуса. Затем надеть на шпажки и запечь на решетке или мангале.

Готовый шашлык залить соусом, для приготовления которого растереть деревянной ложкой оливковое масло, сок лимона, уксус, измельченный на терке репчатый лук, красный перец (рекомендуется размешивать в одну сторону).

Сердце телячье — 500 г, чеснок — 2 дольки, перец зеленый стручковый — 2 шт., перец острый — 2 шт., уксус 3%-ный — 100 г, масло оливковое — 150 г, лимон — 1 шт., лук репчатый — 75 г, перец красный молотый, соль.

Ломтики почек и сердца на шампуре

Очистить почки от пленки и жил, сердце разрезать пополам, удалить кровеносные сосуды, пленку и жир.

Все нарезать на ломтики толщиной в палец и не менее **30** минут держать в вине. Обсушить, нанизать на шампур вперемежку с толстыми кольцами лука и дольками помидора, смазать растительным маслом и поджарить.

Посыпать приправами, подавать на стол сразу.

На гарнир — пряный соус.

На 300 г телячьих почек и 300 г сердца: 200 мл красного сухого вина, 2 головки лука, 3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла.

Шашлык-биточки по-восточному

Мякоть баранины средней жирности пропускаем через мясорубку с крупной решеткой, добавляем мелко порезанный лук, перец, соль и тщательно перемешиваем. Делим полученную массу на **12** частей, из каждой формует круглый биточек и обжариваем со всех сторон на сковороде на топленом масле.

Яйца с нарезанной зеленью сбиваем венчиком и выливаем на биточки в сковородку, затем ставим на **1** минуту в разогретую духовку. Подаем к столу на сковороде.

На 1,2 кг баранины — 2 луковицы, 8 яиц, 100 г топленого масла,

перец, соль, зелень по вкусу.

Шиш-кебаб по-турецки

Мякоть баранины (заднюю ногу) нарезать кусочками по **30—40 г**, положить в эмалированную посуду, полить соком лимона, посыпать солью, черным молотым перцем и выдержать в течение **2 часов**. Нанизать кусочки мяса на вертел и обжарить на решетке или над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком. Подать, не снимая мясо с вертела.

Баранина — 2000 г, лимон — 1—2 шт., миндаль — 100 г, молоко кислое — 300 г, перец черный молотый, соль.

Дичь на вертеле

Во время охоты добытую дичь можно приготовить над костром на вертеле из прямых ольховых, ореховых или кленовых ошкуренных веток.

Толщина вертела должна быть такой, чтобы при приготовлении, под тяжестью тушки, он не прогибался. Длина вертела — не менее **1 м**, а высота установки вертела над костром зависит от величины запекаемого куска мяса: чем больше кусок, тем выше над костром устанавливается вертел.

Искусство приготовления мяса дичи на вертеле состоит в том, чтобы правильно выбрать тепловой режим запекания. В самом начале приготовления мясо несколько минут выдерживается в самом горячем месте костра, а в дальнейшем запекается при равномерной температуре. Угли костра должны быть подернуты пеплом и «дышать жаром», а не пламенем. Приготовить на вертеле можно любую пернатую дичь. Особенно вкусными получаются дикие утки (нырковые).

Запах дыма костра убивает присущий им «рыбный» запах и, кроме того, мясо над *костром* успевает немного прокоптиться. При запекании на вертеле выпотрошенную тушку, надетую на него, закрепляют мягкой проволокой или свежим лыком, внутреннюю полость начиняют ягодами или грибами, зашлифовывают и снаружи обертывают *тонкими* ломтиками сала, закрепляя их деревянными шпильками. Кряква жарится на вертеле около **1 часа**, чирок — около **45 минут**.

На вертеле можно запечь и крупные куски мяса дичи или печень,

сделать шашлык на шампурах из двух тонких веточек, чтобы его удобно было переворачивать над углями.

Шашлык из зайца по-охотничьи

Мясо молодого жирного зайца, не маринуя, нарезать крупными кусочками, посолить, поперчить.

Лук нарезать ломтиками, смешать с мясом и полить оливковым или подсолнечным маслом. Соленое сало нарезать тонкими ломтиками. Приготовить деревянные шпажки, нанизать на них кусочки зайчатины, чередуя их луком и салом, и жарить над углями с сильным жаром (без пламени), поливая шашлык время от времени маслом. Готовый шашлык положить на шпажках на ореховые листья, добавить нарезанный лук, завернуть, дать постоять **5—10** минут для аромата и подать на листьях.

Кебаб из перепелок по-узбекски

Очищенных и выпотрошенных перепелок или куропаток залить на **15** минут подсоленной водой. Затем снять кожу, обмакнуть их в горячее топленое масло, посыпать специями (ажгоном), черным перцем, обвалить в муке и нанизать на шпажки. Жарить над углями или в духовке на проволочной сетке, время от времени посыпая тушки мукой, особенно когда из них начнет выделяться сок. Самый вкусный кебаб получается, если перепелок жарить над углями из можжевельника.

Куропатки жареные над костром

Тщательно обработать тушки куропаток и слегка обжарить их над углями костра, смазывая каждую ветчинным салом. Затем нашпиговать грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями по вкусу. Насадить тушки на вертел и, смазывая их маслом, жарить над углями костра до готовности. Горячие тушки завернуть в листья лопуха или кувшинок и поддержать **3—5** минут для аромата.

Рябчики по-охотничьи

В подготовленную тушку рябчика положить немного сливочного масла, кусочек *сахара*, наполнить свежей брусникой и зашить разрез деревянными лучинками. Нашпиговать мясо тушки ломтиками сала, смазать растительным маслом и изжарить над костром на шампуре, равномерно поворачивая тушку. Готового рябчика положить на листья лопуха или кувшинки, завернуть на **3—**

6 минут для придания мясу сладковатого вкуса.

Мясо дичи по-охотничьи

Нарубленное кусками толщиной не более 10 см мясо лопаточной части дичи (с костью) тщательно промыть, зачистить от жил, пленок и сухожилий, нашпиговать небольшими кусочками свиного сала и чеснока, посыпав в надрезы для шпигования понемногу соли, смешанной с молотым черным перцем.

Сверху куски мяса так же натереть солью, молотым перцем и толчеными можжевельновыми ягодами (про возможности). Приготовленные куски мяса обернуть несколькими слоями марли и обмазать глиной слоем до 2 см. Сделать в горячей земле под костром ямку по размеру подготовленных кусков мяса, положить в нее мясо, засыпать землей и запекать, продолжая поддерживать костер над заложенным мясом. Запекать куски мяса вначале с одной, а затем с другой стороны.

Печень сайгака по-охотничьи

Свежую печень сайгака нарезать кусками, насадить на деревянные ошкуренные и заостренные в виде ромба рожны (колы) длиной около 1 метра.

На кусках печени сделать надрезы, в которые насыпать соль. Рожны воткнуть в землю около костра с наклоном, чтобы куски печени находились на расстоянии 30 см от пламени костра с подветренной стороны и чтобы печень не охватывалась дымом. Поворачивать рожны с кусками печени несколько раз и срезать, по мере запекания, верхние поджаренные слои с кусков печени.

Шашлык «Сафари» по-южноафрикански

Мясо антилопы (заднюю ногу) нарезать кусочками по 30—40 г, положить в глиняный горшок, добавить майоран, тимьян, мелко нарезанный стручковый острый перец, лавровый лист, соль. Залить мясо молоком и уксусом и выдержать на холоде 2 дня. После этого мясо вынуть и слегка отряхнуть. Каждый кусочек мяса завернуть в тонкий ломтик шпика и нанизать на вертел. Обжарить на решетке. Подать с острым томатным соусом, заправленным изрядным количеством черного молотого и душистого перца.

Мясо — 2000 г, молоко — 500 г, уксус 3%-ный — 150 г, перец острый стручковый — 5 шт., жир — 100 г, сало-шпик — 200 г, соус томатный острый — 150 г, майоран, тимьян, лавровый лист, перец

черный и душистый молотый, соль.

Рыбные шашлыки

Шашлык из осетрины

Лучшей рыбой для шашлыка является осетр, и тот, кто пробовал его на берегах Каспия, уже не захочет жарить шашлык из иной рыбы. Но нет предела поискам совершенства, и человек через кулинарию совершенствует свои познания жизни, чтобы в итоге познать одну простую истину — а ведь нам для счастья достаточно кружки родниковой воды и ломтя грубого хлеба...

Однако если вам попался свежеприплывший осетр, то его не стоит заставлять ждать мангала.

Вначале осетра надо освободить от шкуры и шипов. Для его шкуру надо полить крутым кипятком и вооружиться острым ножом и... терпением. Учтите, что острый осетровый шип, попав в горло или на зуб, может надолго испортить настроение от ужина.

Куски осетрового филе выдержать **1,5—2** часа в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Затем отцедить, нарезать филе на порционные кусочки, а перец и помидоры — кусочками величиной с рыбные кубики. Надеть на вертел последовательно кусочек рыбы, перца, рыбы, помидора, лавровый листок, снова кусочек рыбы и т. д. Жарить на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до подрумянивания.

Так же жарят осетрину, белугу, стерлядь.

Предупреждение: летом не стоит жарить осетровых шашлыков, поскольку это мясо быстро портится. Лучше всего покупать осетрину зимой, осенью, ранней весной.

Филе рыбное — 1500 г, вино белое сухое — 150 г, масло растительное — 50 г, лимон — 1/2 шт., репчатый лук — 300 г, перец стручковый сладкий — 300 г, помидоры — 500 г, перец черный молотый, лавровый лист, соль.

Шашлык из осетровых рыб

Из белуги и севрюги шашлык готовится почти также как и из мяса. Рыбу порезать крупными квадратными кусками (примерно **6х6** см), луку побольше, соль крупная, перец черный, зелень.

Уложить слоями и хорошо перемешать.

Если рыба свежая, достаточно мариновать часа **2—3**. Если мороженая — то меньше. Не добавляйте уксус, так как он размягчает рыбье мясо и при жарении куски могут падать с шампура в огонь.

Жарить на углях, время от времени брызгая на разгоревшиеся угли подкисленной уксусом водой.

Кожу с рыбы можно не снимать. После жарения чешуйки легко очищаются, а кожа слегка обугленная и пропитанная дымком очень вкусна.

При подаче на стол (желательно на шампурах) посыпать зеленью и репчатым луком, порезанным кольцами. Сбрызнуть подкисленной уксусом водой, гранатовым соком.

Молодые осьминоги, запеченные на вертеле (Корея)

Осьминога разделать, ошпарить, окуная в кипящую воду, снять кожу со щупальцев.

Разрезать на части длиной **7—8** см, шириной **1,5** см, толщиной **0,5** см, перемешать с измельченным луком и чесноком, соевым соусом, сахарным песком, растительным маслом, кунжутом, перцем и дать пропитаться в течение **40** минут. После этого нанизывать на вертел по **5—6** кусков, класть на решеточку для поджаривания над огнем (или там мангал, или шашлычницу и т.п.) и быстро поджарить.

Осьминог — 600 г, зеленый лук — 20 г, растительное масло — 15 г, соевый соус — 40 г, черный молотый перец — 0,3 г, сахарный песок — 10 г, чеснок — 20 г, подсоленный кунжут — 5 г.

Кебаб из мелкой рыбы (болгарская кухня)

Мелкую рыбу (подойдут хамса, барабулька) очистить, промыть, посолить. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить на подсолнечном масле, добавить мелко нарезанный сладкий стручковый перец и продолжать обжаривание. В конце ввести мелко нарезанные свежие помидоры. Когда сок помидоров выпарится, смесь посолить, заправить красным и черным молотым перцем, перемешать и добавить рыбу.

На дно небольшой неглубокой кастрюли положить плотную бумагу так, чтобы ее края были выше краев посуды. Выложить туда смесь рыбы с овощами, завернуть края бумаги конвертом, полить подсолнечным маслом, закрыть кастрюлю крышкой и запечь.

Рыба мелкая — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло

подсолнечное — 150 г, перец стручковый сладкий — 2 шт., помидоры — 3 шт., перец красный и черный молотый, соль.

«Детский» шашлык

Такой шашлык из мелкой рыбы может пожарить прямо на рыбалке любой ребенок, если запасется длинной хворостиной и выловит какую-нибудь рыбешку типа пескаря.

Рыбешке надрезать брюшко до анального отверстия (желательно немного не доходя), извлечь внутренности, подсолить, нанизать через рот на длинный прутик — и жарить над костром, время от времени поворачивая прутик и следя за тем, чтобы он не обуглился. Когда рыбка станет красивой — она готова.

Рыба на костре

Рыбу завернуть в лист лопуха (можно в фольгу, газетную или оберточную бумагу — но бумагу надо будет увлажнить), и закопать в горячую золу костра. Сверху опять развести небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и состояния углей (они должны быть жарче, чем для шашлыка, примерно как для печеной картошки) — обычно от 5 до 10 минут. Затем угли разгребаются, пакет вытаскивается, разворачивается, чешуя остается прилипшей к бумаге и перед вами рыба, приготовленная в собственном соку. Очень рекомендуется любителям зимней рыбалки.

Можно, кстати, и картошку одновременно в золу побросать — будет гарнир.

Шашлык из трески в СВЧ

Филе порезать на кусочки, полить лимонным соком. Овощи также нарезать на кусочки. Поочередно нанизать на деревянные шампуры. Уложить в форму, сверху положить кусочки сыра. Готовить 10 минут при 100 % мощности и включенном гриле.

400 г филе трески, сок 1/2 лимона, 1 перец сладкий красный, 150 г кабачков (цуккини), 200 г сыра «Эмменталер» (кусочками), соль, перец.

Шашлык из речной рыбы

Рыбу разделявают на филе с кожей без костей, нарезают кубиками массой 30—40 г и маринуют их в течение 1—2 часов, добавив уксус или лимонную кислоту, соль, перец и нарезанный

кольцами репчатый лук. Шпик нарезают тонкими ломтиками. На шпажки, чередуя, нанизывают кусочки рыбы, сало и кружочки лука и обжаривают на сковороде, поворачивая шпажки, в течение **15—20** минут. Обжаренный шашлык ставят в духовку и дожаривают до готовности.

К шашлыку подают томатный соус.

На 0,5 кг филе рыбы: 2 луковицы, 100 г шпика, 2 столовые ложки растительного масла, 1—2 столовые ложки 3%-ного уксуса, или 1/3 стакана разведенной лимонной кислоты (1—2 щепотки), или сок 1/2 лимона, соль, специи по вкусу.

Шашлык из горбуши по-сахалински

Рыбу разделать на филе без кожи, промыть, нарезать наискось кусочками и мариновать в течение **15—20** минут, после этого куски рыбы наколоть на шпажки вперемежку с нарезанным репчатым луком. Шашлык на шпажке смочить в жидком тесте (кляр) и жарить во фритюре до образования на поверхности румяной корочки, после этого поставить в жарочный шкаф и довести до готовности. К шашлыку подать зеленый лук и томатный соус.

Приготовление теста: в холодное молоко или воду положить соль, яичные желтки, немного растительного масла, просеянную пшеничную муку и замесить негустое тесто, потом добавить взбитые в густую пену яичные белки и аккуратно перемешать.

Рыба — 100 г, мука — 200 г, молоко — 200 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 3 шт., масло растительное — 100 г, масло сливочное для поливки — 50 г, соус томатный — 100 г.

Для маринада: лук репчатый — 100 г, уксус 3%-ный — 50 г, перец дробленый — 0,5 г, лимон — 1/2 шт., зелень петрушки или укропа — 50 г.

Шашлык из китового мяса

Китовое мясо нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, посыпать черным молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, уксус или лимонную кислоту и перемешать. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на **4** часа в холодное место. Промаринованные куски мяса надеть на металлический вертел вперемежку с нарезанными кусками салом-шпиком.

Жарить шашлык на сковороде, периодически поворачивая вертел,

чтобы мясо прожарилось равномерно.

Подавать с маринованными фруктами, зеленым луком, ломтиками лимона.

Мясо китовое — 2000 г, сало-шпик — 500 г, лук репчатый — 4 шт., лимон — 1 шт. или уксус 3%-ный — 15 г, перец черный молотый, соль.

Шашлык из луфаря

Рыбу почистить, помыть, разделать на филе, снять кожу, нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем, сбрызнуть уксусом, добавить лук и перемешать. Подготовленную рыбу поставить на 1 час в прохладное место для маринования.

После этого кусочки рыбы надеть на вертел и жарить на сковороде.

Перед подачей на стол на шашлык положить мелко нарезанный лук, полить его сливочным маслом и украсить лимоном и зеленью.

Набор продуктов: 1 кг рыбы, 3 ст. ложки уксуса, 3 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 лимона, перец, соль — по вкусу.

Кебаб из меч-рыбы по-турецки

Смешайте ингредиенты для маринада. На широкое неглубокое неметаллическое блюдо выложите в один слой нарезанные кусочки меч-рыбы. Полейте маринадом, чтобы кусочки были покрыты им равномерно. Накройте крышкой и поставьте в прохладное место на 4—5 часов, изредка переворачивайте. Смешайте ингредиенты для соуса и приправы с солью и перцем, отставьте. Разогрейте гриль или жаровню. Растопите на противне масло. Выньте рыбу из маринада и нанижите на 4 шампура. Обжаривайте каждую сторону по 4 минуты, обильно поливая жиром. Подавайте на макаронных изделиях, с соусом, ломтиками лимона и петрушкой.

1600 г меч-рыбы, нарезанной на кусочки шириной 2,5 см, 200 г макаронных изделий, отваренных в подсоленной воде, петрушка, ломтики лимона. Для маринада: 4 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки оливкового масла, мелко нарезанные перья одного лука-шалота, 3 измельченных свежих молодых лавровых листа, 1,5 чайной ложки паприки, соль, перец.

Для лимонного соуса: по 3 ст. ложки оливкового масла, столько же лимонного сока, мелко нарезанной зелени петрушки.

Шашлык «Лагуна»

Осетрина, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской морской креветки маринуются в лимонном соке, в который добавлены белое вино и зелень. Затем все продукты панируются в муке, перемешиваются с паприкой, одеваются на шпажки в следующем порядке: рыба, гребешок, креветка. Затем жарятся на гриле до готовности.

На гарнир лучше всего подавать отварной рис с овощами, обжаренными с томатным соусом, мидии в ракушках, креветки, оливки.

Для 1 порции: 80 г рыбы, 60 г мяса морского гребешка, 60 г мякоти хвоста гигантской морской креветки (можно также использовать мясо рака), 40 г сладкого перца, 30 г риса, 10 г мидий в ракушках, 15 г креветок, 30—40 г белого вина, зелень.

Королевские креветки с овощами и лапшой

Початки кукурузы и очищенную морковь разрезать вдоль на 6 частей, затем — поперек пополам. Зеленый лук вымыть. Белую и светло-зеленую часть разрезать вдоль на 4 части и поперек по размеру моркови. У лимонной травы удалить внешние жесткие листья. Мягкую середину травы и жгучий перец мелко нарезать.

Имбирь нарезать тонкой соломкой. У креветок удалить панцирную оболочку, оставив хвостовой плавник. Шейки разрезать вдоль и выпотрошить.

На каждую половину креветки положить листик шалфея. Обернуть кусочком грудинки обе половинки креветки.

Сколоть деревянной шпажкой. Разогреть половину растительного масла, обжарить имбирь в горячем масле до золотистого цвета и снять со сковороды шумовкой. Слегка обжарить жгучий перец и лимонную траву.

Добавить морковь, кукурузу и, помешивая, жарить на сильном огне. Добавить лук, влить бульон и тушить еще 5—6 минут, но овощи не должны стать мягкими.

Влить томатный сок, посолить.

Лапшу отварить в подсоленной воде, слить воду, лапшу заправить сливочным маслом. Остальное растительное масло разогреть в сковороде до 180°C. Порциями обжарить креветки на шпажках по 2 минуты с каждой стороны. Затем обжарить остальной шалфеей. На

подогретое блюдо положить лапшу, сверху — овощи и имбирь, затем — обжаренные листики шалфея, на них — креветки и сразу же подать.

250 г молодых початков кукурузы (можно консервированных), 500 г мелкой моркови, зеленый лук, лимонная трава, 2 маленьких стручка красного жгучего перца, 60 г корней свежего имбиря, 12 крупных неочищенных шеек креветок, 40 листиков шалфея, 12 кусочков грудинки, 375 мл растительного масла, 4 ст. ложки овощного бульона, 200 мл томатного сока с мякотью, соль, 250 г длинной лапши, 30 г сливочного масла.

Другие блюда на вертеле

Шашлык грибной на сковороде

Первый способ

Подготовленные молодые подберезовики погрузить на **10—15** минут в кипящую воду, затем вынуть, откинуть на дуршлаг и нанизать на тонкие деревянные палочки (длина их зависит от диаметра сковороды), чередуя грибы с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжарить на сковороде, за несколько минут до готовности добавить к нему томат-пюре, перец, соль.

300 г грибов, 2 головки лука, 100 г свиного сала, 2 ст. ложка томата-пюре, перец, соль.

Второй способ

Шляпки молодых грибов промывают в воде, кипятят **10—15** минут и подсушивают. Затем грибы нанизывают на тонкие палочки, чередуя с кусочками свиного сала и лука, обжаривают все на сковороде, перед окончанием приготовления солят, перчат. Подают на стол на палочках с гарниром из маринованных помидоров.

500 г свежих грибов, 200 г свиного сала, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки томата-пюре, перец, соль.

Шашлыки из колбасы и грибов

Колбасу нарезают кружочками толщиной **2 см**. Каждую луковичу разрезают на четыре части и обдают кипятком с уксусом (**1:1**). Очищенные и вымытые шляпки грибов поджаривают на масле. Помидоры нарезают дольками.

Подготовленные продукты — колбасу, лук, грибы, помидоры — нанизывают на шампуры и обжаривают в горячем жиру. На стол шашлыки подают горячими, посыпают перцем, украшают зеленым луком.

500 г колбасы вареной, 300 г свежих грибов, 6 головок репчатого лука, 4—5 ст. ложек уксуса столового, помидоры, соль, перец красный молотый, лук зеленый.

Цыпленок на вертеле

Подготовленную выпотрошенную среднего размера тушку

цыпленка промыть, посолить, посыпать перцем, надеть на металлический вертел, продев его наискось тушки (от ножки к крылышку), и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20—30 минут. Во время жарения тушку цыпленка надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок равномерно прожарился.

При подаче на стол цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, свежими или малосольными огурцами и свежими или консервированными помидорами.

Отдельно можно подать соус «ткемали» (см. ниже). Таким же способом можно приготовить, рябчика, куропатку и другую мелкую дичь. Куропатку перед жарением надо разрезать вдоль по грудке, не прорезая спинки.

Шашлык из куриных окорочков

Приготовить маринад из сока одного лимона, нарезанного кольцами лука, чеснока, лаврового листа, соли и черного перца, взятых по вкусу.

Залить маринадом нарубленные кусочки окорочков, замариновать вместе с кусочками мяса и нарезанную кожу с жиром. Дать постоять 8—10 часов в холодном месте. Вынуть мясо, кусочки жира и лука из маринада, дать стечь жидкости и обжарить на сковороде. Вылить остаток маринада на мясо, протушить до полного выпаривания жидкости и вновь поджарить кусочки окорочков. Подать с жареным или отварным картофелем. Разрезать каждый окорочок на три части, замариновать (в уксусе, лимонном соке, томатном соке, или в сухом вине, по вкусу).

Лук для маринада нарезать крупными кольцами. Добавить лавровый лист, соль, черный перец, тимьян. Мариновать мясо около часа.

Нанизать замаринованные куски окорочков на шампура, перемежая их с маринованным луком, кружочками помидоров и баклажанов. Жарить на мангале или в духовке-гриль, поворачивая шампура во время жарения. Следить, чтобы лук и помидоры не подгорали. Подать шашлыки на шампурах, обильно посыпав мелко нарезанными зелеными перьями чеснока.

Старинные рецепты мяса на вертеле

Гусарская «Печень»

Вероятно название это произошло не от слова «печень», а от глагола «печь, запекать».

Постный кусок говядины выбить, посолить, изжарить на вертеле или в печи, порезать наискось тонкими ломтями, переложить фаршем: измельчить 2 луковицы, положить 1 ложку масла, 50 г тертого швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, 200 г сухарей, смешать и нафаршировать им жаркое, перевязать, облить соусом и тушить в кастрюле еще 30 минут.

Говядина-филей, тушенная с вином

Мясо нашинковать шпиком, обжарить на вертеле, поливая маслом и уксусом. Обжечь кусок сахара, развести 2 ложками воды, добавить муки, размешать, влить 1 стакан красного вина, уксус и бульон, облить ими говядину в кастрюле и тушить.

Говядина-филей, жареная по-французски

1,2 кг филея отбить, посолить, посыпать перцем. Свернуть в трубку, обернуть бумагой, обвязать, жарить на вертеле или противне. Поливать маслом и красным вином.

Огарнировать жареным картофелем.

Говядина по-португальски

Взять с толстого края 1,6 кг мяса, отварить, остудить, нашинковать шпиком, посолить, наперчить, посыпать гвоздикой, ржаной мукой и обжарить на вертеле (рашпоре), обливая маслом.

Затем сложить мясо в кастрюлю, облить уксусом или соком крыжовника (1/4 стакана), положить луковицу, 2 ложки каперсов, лимонной цедры, тушить.

Огарнировать крокетами из картофеля или тушеными грибами.

Ростбиф на вертеле

Подготовить 6—8 кг филея. Выдержать филей 3—4 дня в уксусе, воде и специях, нашинковать шпиком (100 г), натереть солью, осыпать мукой, посыпать ломтиками лука (2—3 луковицы), облить 1,5 стаканами растительного масла, оставить на 1 сутки,

переворачивая и обливая маслом через каждые 3—4 часа.

Затем посолить, осыпать перцем, обернуть в промасленную бумагу, прикрепить к вертелу (или положить на рашпор), жарить 3—4 часа, поливая соком. Под вертел подставить противень. За 15 минут до отпуска снять бумагу, посолить, подрумянить.

При жарке перевернуть на обе стороны.

Поливать маслом и бульоном. Нарезать поперек волокон, уложить их на кости, подать в виде целого ростбифа. На 6 человек берут мяса 1,6—4 кг. С сока бульона снять жир, процедить. Ростбиф огарнировать жареными квадратиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зеленым горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром «Пармезан». Ростбиф посыпать тертым хреном.

Бастурма по-тифлисски

1,2 кг вырезки посолить, наперчить, намочить 1 стаканом красного вина или уксусом на 2 суток. Затем нарезать ломтиками, нанизать на вертел, посолить, изжарить, как обычно, над прогоревшими угольями.

Телятина по-аматерски

Заднюю четверть или фрикандо посолить с вечера, зашить в полотно и закопать в чернозем, в яму глубиной 50—60 см со льдом и солью. Через 12 часов выкопать мясо, не мыть.

Телятину прорезать в трех местах до самой кости и вложить в порезы фарш (тертый белый домашний сыр — 4 стакана, 2—3 ложки сметаны, зеленого лука, укропа, петрушки, смешать). Зашить эти порезы с фаршем нитками или березовыми шпильками, кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле (рашпоре), поливая маслом и соусом над противнем. Подавая на стол, посыпать сухарями.

Шапшлык

Вымочить 1,5—2 кг баранины в маринаде (для чего держать его 5—6 часов в 2 л сыворотки с 1 стаканом уксуса и 1 стаканом вина, 1/г стакана растительного масла, 1/г стакана крыжовникового сока с кореньями и специями, зеленым сельдереем, пореем, петрушкой, 1 головкой лука, 2—3 зубцами чеснока, затем натереть солью), нанизать на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпок белых грибов, боровиков, смазать куски баранины оливковым или подсолнечным маслом, через 3—4 минуты поливать соком и белым

столовым вином. Под вертел поставить противень.

Можно надеть на шампур: свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломти шпика. На угли бросить пучок полыни, чабреца и по 2—3 зернышка кардамона и укропа.

Как приготовить фазанов¹

Как выпотрошишь его, нашпигуй и изжарь на вертеле, с собственными их потрохами, который изруби с собственным салом или свиным, положи петрушку, луку, томату и лаврового листу, оберни оный шпиком, посыпь перцем, оберни бумагою, и, изжаривши, подавай на стол с соусом.

Жаркое — филей из серны, лося или оленя

Отбить кусок филея 1 — 1,5 кг, залить маринадом на 5—6 часов, нашинковать шпиком.

Затем изжарить на вертеле до половины готовности. В кастрюлю положить шпик (50 г), масло (50 г), 2 луковицы, ломти лимона без зерен, 4—5 шт. гвоздики, кореньев, перца, эстрагона, петрушки, кресс-салата, зеленого лука. Как подрумянится, вливать постепенно 1/2 стакана красного вина, ложку уксуса, 2 стакана бульона, тушить до готовности. Облить мясо соусом с 3 трюфелями и 1/2 ложки соевой пасты или вареной сои. К жаркому подается нашинкованный соленый кочан красной капусты, поджаренной в 2 ложках масла с 1 стол, ложкой сахара, 4—5 гвоздиками, 14 стакана красного столового вина, вскипятить и обложить этим гарниром жаркое.

Маринад: 4—5 стакана уксуса, 6—7 шт. лаврового листа, 30 шт. черного перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы — вскипятить.

Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы)

Очистить каплуна (1 — 1,5 кг), посолить, обвязать промасленной бумагой, изжарить на вертеле, поливая маслом над противнем. Поджарить в 1 ложке масла 2 ст. ложки белых сухарей, посыпать ими каплуна. Разрезать на 12 частей, посыпать зеленью, полить своим соусом с 1/2 стакана красного вина, 2—4 шампиньонами, 1/2 стакана лимонного или крыжовникового сока.

Подавать с салатом, вишневым пюре.

¹ Опытный повар, эконом, погребщик и кондитер, 1829.

Жареный каплун с можжевельным соусом

Одну ложку ягод можжевельника истолочь и намазать им и каплуна и промасленную бумагу.

Жарить на вертеле. Нафаршировать каплуна следующим фаршем: **1/2** ложки можжевельных ягод, **1** стакан сухарей, **1** ложку сливочного масла,

2 яйца, **2** ложки простого сыра истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Готового каплуна посыпать жареными сухарями.

Жареная или тушеная индейка, фаршированная грецкими орехами

Истолочь в тесто ядра с **400** г грецкого ореха, добавить к ним столько же протертой телячьей печенки, **200** г белого, размягченного в молоке хлеба, **2—4** сырых яйца, **50** г сливочного масла, **1/2** лимона, **3—4** стакана сахара, **1/3** стакана муки. Все это перемешать и нафаршировать индейку. Изжарить с имбирем на вертеле, бросая на уголь полынь, чабрец, ореховый и смородиновый лист.

Маринады для шашлыков

Простой маринад для мяса дичи

Все руководства — старые и новые сходятся на том, что нет большей кулинарной ереси, чем жарить мясо свежеподстреленного животного. Старинные охотничьи рецепты вообще рекомендуют дичи полежать дня два — три.

Самое простое маринование молодого мяса зайца и косули — это залить мясо квасом, сывороткой, кефиром или снятым молоком на **10—12** часов. Мясо старых животных заливается этими же заливками на **1—2** дня или можно залить такое мясо холодной водой пополам с квасом с добавлением меда и лука по вкусу. Замаринованное мясо должно находиться в прохладном месте.

Маринад для мяса лося, кабана и оленя

Проварить в воде специи **8—10** минут, добавить соль, сахар, уксус, дать закипеть, затем процедить и охладить. Мясо дичи залить маринадом на **2—3** дня и поставить в холодное место.

На 1 кг мяса: 0,5 л воды, 0,5 л 3%-го уксуса, 10 г соли, 5 г сахара, специи, черный душистый и острый перец, лавровый лист, гвоздика и ягоды можжевельника (все по вкусу).

Маринад для мяса дичи молодых животных

Мясо натереть смесью измельченных специй, положить в эмалированную миску, залить вином, в которое добавлены растительное масло, уксус, соль, сахар и поставить в холодное место на **1—2** дня.

После маринования мясо шпигуют салом и чесноком, затем жарят или тушат.

На 1 кг мяса: 0,5 литра красного сухого вина, 1/4 стакана уксуса, соль, сахар, немного растительного масла и специи: перец, лавровый лист, гвоздика, ягоды можжевельника, лимонные корки (все по вкусу).

Горячий маринад для мяса дичи

Соль растворить в кипящей воде, добавить пряности, кружочки корня петрушки и проварить **3—5** минут. Затем добавить нарезанный кольцами лук, нашинкованную соломкой морковь,

чеснок, влить уксус, прогреть до кипения, слегка охладить и залить мясо горячим маринадом. Посуду с мясом накрыть крышкой и укутать, чтобы сохранить аромат маринада.

2 л воды, 2 ч. ложки соли, 2 лавровых листа, 2—3 гвоздики, 1/2 толченого мускатного ореха, 2—3 корня петрушки, 2—3 луковицы, 2—3 моркови, 5—6 долек чеснока, 1/2 стакана столового или виноградного уксуса.

Маринад для крупной дичи

Коренья и лук мелко нашинковать, смешать с пряностями (кроме чеснока), залить уксусом и водой и вскипятить. Снять маринад с огня, всыпать в него мелко нарезанный чеснок и залить горячим маринадом подготовленное мясо крупной старой дичи. Для молодой дичи можно использовать этот же маринад в холодном виде.

1 стакан крепкого столового уксуса, 2 стакана воды, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, 12 зерен душистого черного перца, 6 лавровых листьев, 6 бутонов гвоздики, 3 капсулки кардамона, 1/2 головки чеснока.

Маринад для дичи средней величины

Все пряности, кроме чеснока, поместить в марлевый мешочек. Лук мелко нарезать, залить вместе с пряностями крутым кипятком и слегка проварить. В сильно горячий маринад добавить мелко нарезанный чеснок, всыпать лимонную кислоту и дать настояться под крышкой, пока он полностью остынет. Готовый маринад использовать для заливки мяса дичи, хорошо охладив его в холодильнике или на льду.

2 стакана крутого кипятка, 1/2 ч. ложки кристаллов лимонной кислоты, 2 полных ч. ложки соли, 1 ст. ложка сухой мяты, 1 ст. ложка измельченных ягод можжевельника, 5—6 бутонов гвоздики, 1 горсть измельченных веточек майорана (без зелени), 6 зерен душистого черного перца, 1 луковица, 1/2 головки чеснока.

Маринад для дичи по-старорусски

Коренья мелко нашинковать, залить уксусом, добавить пряности и соль, вскипятить, охладить и использовать для маринования мяса дичи (крупной или средней). Можно приготовить такой же маринад, добавив к вышеназванным продуктам 3 стакана воды и взяв до 2/3 стакана соли. Этот маринад можно использовать и для маринования мелкой дичи.

750 г уксуса, 2 ст. ложки (вровень с краями) соли, по 2 корня сельдерея, петрушки и моркови, 1 средняя луковица, горсть горошин черного перца, горсть размятых листьев лаврового листа, мускатный орех (мускатный цвет), гвоздика, кардамон, корица, чеснок — по вкусу.

Маринад к баранине или свинине

Нарезать лук репчатый примерно в следующем соотношении: на **1** кг мяса **2** кг лука. Также необходимо чтобы лук был сочный.

Затем лук и мясо тщательно перемешивают, перчат (по вкусу) и обязательно солят.

Также обязательно нужно добавить лавровый лист.

В маринад можно влить немного кислого вина или натурального гранатового сока. Это делают в том случае, если мясо жестковато. Кислота сока или вина помогает мясу хорошо замариноваться.

Маринад готов. Теперь мясу нужно дать хорошо настояться не в холодном или не в очень теплом месте примерно от **5** до **8** часов.

Холодный маринад с сухим вином

Маринад держать на слабом огне до выпаривания жидкости на **1/3** объема, затем охладить и залить им мясо дичи.

3/4 л красного или белого сухого вина, 1/2 стакана виноградного уксуса, 2—3 моркови, 2—3 нарезанных луковицы, 2 гвоздики, 2 лавровых листа, 3 дольки чеснока, по 1/2 ч. ложки тмина и молотого черного душистого перца, соль.

Холодный маринад чесночный

Очищенные и мелко нашинкованные овощи залить вином, водой и уксусом, прибавить соль и приправы для аромата (кроме чеснока), проварить на слабом огне **10—15** минут. Снять с огня, добавить мелко нарезанный чеснок и хорошо охладить.

1 л красного вина, 1 л воды, 250 г уксуса, 50 г соли, 1 морковь, 1/4 головки сельдерея, 2—3 или больше по вкусу головки чеснока, 2 лавровых листа, 10—15 горошин черного и столько же горошин душистого перца.

Маринад по-домашнему

Лук нашинковать крупными кусками. Подготовленное мясо обильно поперчить черным молотым перцем, и в его куски с

большим усилием вдавить лук (это и есть чисто мужское занятие!). Лук должен выпустить сок — он является основой маринада. Любители остренького могут перец смешать с молотыми семенами кориандра (кинзы), хотя годятся любые сухие специи, не содержащие «химии» (соль, сахар, глутаминаты с глюконатами и пр.).

Если мясо жестковато, то в маринад можно добавить крепкой чайной заварки. Полпачки чая (20—25 г) заварить 0,5 л крутого кипятка и настоять 10—15 минут. Когда чай остынет, надо слить его с осадка и залить им мясо.

Маринуется мясо три-четыре часа, за это время происходит его ферментация.

Маринад лимонный к свинине

Лимон выжать в стакан, затем почти до половины стакана долить водой.

В эмалированную посуду положить слой мяса, посыпать солью, перцем и тертым мускатным орехом (примерно по щепотке), можно и другие специи, например хмели-сунели. Далее посыпать мясо слоем лука, порезанного колечками, и полить ложкой разведенного сока. Снова положить слой мяса. И так продолжать, пока не кончится мясо. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на ночь в холодильник.

Вместо разведенного лимонного сока можно использовать разведенный уксус или сухое белое вино типа Ркацители. На жесткое мясо заливка должна быть кислее.

На 2 кг свинины — 3 больших луковицы и 1/2 лимона.

Маринад для дичи по-венгерски

Коренья, лук и лимон нарезать кружочками, залить горячей водой, добавить соль и специи и прокипятить. Убрать огонь, добавить в маринад уксус, слегка прогреть до закипания. Горячим маринадом можно залить мясо крупной или средней дичи.

2 л горячей воды, 300 г уксуса, по 1 моркови и корня петрушки, 1—2 лавровых листа, 10—12 горошин черного перца, 1/2 лимона, 1 ч. ложка соли, 1/2 крупной головки лука

Маринад по-ташкентски

В Ташкенте практикуется маринование мяса в минеральной воде

с добавлением специй. В таком «маринаде» оно размягчается.

Разбавленным уксусом можно поливать мясо и угли при вспыхивании пламени или перед подачей на стол.

Гарниры к шашлыкам

Овощные шашлыки

Эти закуски приготавливаются перед жарением мяса, поскольку для них можно использовать открытый огонь и сильно раскаленные угли.

Первый способ

Перед жаркой мяса, пока еще дрова не перегорели и есть открытое пламя, насадить на один шампур несколько помидоров, а на второй в длину пару баклажан. С последними это сделать не сложно, а вот помидоры необходимо насаживать, протыкая их ближе к плодоножке, чтобы они не слетели. Шампура по ставить на мангал (можно на пламя), а в это время готовится крепкий соляной раствор (годится обычная крупная соль).

После того как овощи запекутся, их снимают, кладут в миску с раствором и оставляют на **5—6** минут. После этого с них удаляют шкурку (с помидора — легче, с баклажана — придется повозиться) и выкладывают в глубокую тарелку. Далее они досаливаются, если это необходимо, перчатся и мелко рубятся ножом.

По вкусу добавляются в мелкую крошку нарубленные лук и чеснок.

Получается вариант икры с неповторимым вкусом дымка. Соус подается к столу охлажденным.

В него можно добавить мелко нарезанную зелень.

Второй способ

На шампуры нанизать **2—3** небольших свежих баклажана, **5—6** болгарских перцев, **1—2** стручка жгучего перца (кто любит поострее можно **2—4**), и помидоров **2—3** шампура. Помидоры надо насаживать так, чтобы они при запекании не попадали на угли. Все это запечь на углях до тех пор, пока не почернеют. Аккуратно снять шампуры с огня (чтобы овощи не попадали), снять черную кожицу, мелко нарезать мякоть в мисочку, добавить мелко порубленный лук, чеснок, кинзу, петрушку и тщательно перемешивается. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить подсолнечное масло и перемешать.

Это превосходный гарнир к шашлыку, и он бывает обычно готов к тому моменту, как «подходят» первые шампуры.

Фаршированные баклажаны

Первый способ (поперек)

Баклажаны средней величины надрезать вдоль и в надрез вложить сало, обрезанное с мяса и посыпанное солью. Затем баклажаны надеть на шампуры поперек и жарить над углями как шашлык пока не сморщатся. Готовые баклажаны сложить в емкость с соленой водой, где с них и снять кожицу после чего их можно есть. В качестве гарнира можно на шампурах испечь болгарский перец и помидоры. Кожица с перца снимается также как и с баклажанов.

Второй способ (вдоль)

Баранье курдючное сало нарезать крупными (1x1 см) кубиками и посолить грубой солью. Под острым углом (почти параллельно) вставить нож в торец баклажана и вырезать хвостик так, чтобы прихватить изрядный клин мякоти баклажана. Выдолбить баклажаны, вращая нож. Извлеченную мякоть порубить и смешать с кубиками сала. Затем затолкать кубики сала в баклажаны (потуже), заткнуть отверстие хвостиком и пронзить шампуром вдоль весь баклажан от хвостика к началу. На каждый шампур поместится не более 2 баклажанов. В таком виде баклажаны жарятся на углях (как правило, когда большая часть мяса уже пожарена) и запекаются до тех пор, пока не станут совершенно мягкими и кожица их не сморщится или не обуглится. Можно, кстати, если не хватает шампуров, просто положить их запекаться в золу. Подавать их следует, не снимая кожицы, предоставив дорогим гостям самолично препарировать баклажаны и восторгаться мастерством повара.

Вместо бараньего сала подойдет и свиной шпик, но не стоит брать говяжьего сала, которое быстро застывает, что плохо влияет на вкус свежее испеченного баклажана. Естественно, баранье сало застывает еще быстрее, но в этом, как сказал бы азербайджанец, «совсем другой мэсальян».

Закуски под шашлык

Тушено-маринованная свекла

Сырую свеклу моем, чистим, натираем на крупной терке или на «Бернер» тонкими ломтиками. В кастрюлю наливаем растительного масла и закладываем туда свеклу, доливаем немного воды и тушим до полуготовности.

Тем временем примерно половину от объема свеклы лука (или сколько есть) режем и обжариваем на сковороде с растительным маслом (пока он не станет прозрачным). Соединяем лук со свеклой, кладем сахар, соль, уксус. Тушим. Почти перед концом кладем лавровый лист и душистый перец.

Очень хороша холодная свекла в качестве гарнира или для сложного гарнира.

Маринованный лук

Лук нарезать колечками и засыпать сахаром. Помять руками и оставить на ночь для получения сока. Залить уксусом, добавить гвоздiku, душистый перец.

Разложить по стеклянным банкам и поставить в холодильник. Лук будет готов примерно через пять дней (степень готовности можно определить по наличию нежно-розового цвета или по вкусу — полное отсутствие горечи и лукового аромата). Употреблять с мясом, холодцом, шашлыками, рыбой, курицей.

Рагу из лука

Лук нарезать тонкими пластинками. Чеснок раздавить в давилальной ложке (прессе), положить лук.

Растопить масло и в нем пассеровать лук с чесноком. Затем добавить вино и бульон. Все смешать, добавить сметану, петрушку, соль и перец, прогреть на малом огне 5—10 минут (до мягкости овощей).

Употреблять горячим.

500 г лука репчатого, 3 зубка чеснока, 50 г сливочного масла, 50 г белого столового вина, 1 чайная ложка тмина, 1 ст. ложка молотой паприки, 200 г сметаны, 1 чайная ложка горькой горчицы, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу, 100 г мясного бульона.

Приправы к шашлыкам

Соус к шашлыку

К готовому шашлыку можно порезать щавель и очень густой (как сметана) томатный сок с кинзой.

Острый соус для шашлыка

Как правило на шашлык предлагается кетчуп, но некоторые его виды своими приправами забивают вкус. Предлагаемый «Острый соус» подчеркивает вкус и аромат мяса.

За основу взят обычный не очень острый кетчуп (перцовый «табаско» или «чили» не подходит) в количестве примерно **0,5** л в его же упаковке. Прямо туда добавить мелко порезанный корейский красный перец (его отличительная способность — жгучий вкус не остается на долго, а черный ароматный перец уже замочен с мясом), долька-две тертого чеснока. Соус долить водой с уксусом до текучести жидкой сметаны.

Можно добавить вино, но лишь нейтрально-сухое.

В итоге у вас получился острый, кислый, жидкий, на томатной основе соус. Им удобно поливать мясо прямо на огне за **1 — 2** минуты до подачи, что весьма возбуждает аппетит.

Можно также смешать лук от мяса с соусом и дать закипеть, потом помазать на хлеб и употреблять в прикуску с мясом.

Мясо снять с шампуров на тарелки и подавать вместе со сладким брусничным или клюквенным соусом в розетках.

Кетчуп английский

При определении пропорций за основу был взят галлон (**3,78** л). При меньшем количестве имеющихся помидоров предлагаем читателю самому высчитать оптимальный вес ингредиентов.

Приготовление аналогично вышеуказанному для кетчупов вообще. Сначала варят пюре из помидоров, лука и сельдерея, потом протирают сквозь сито, к нему добавляют пряности, после чего уваривают пюре на медленном огне — самый ответственный момент приготовления. Продолжительность уваривания соответствует пюре: спешить нельзя, так как испариться должна только вода, но не соки. Надо также следить, чтобы после выпаривания воды не произошло подгорание соков, осаждающихся на дно. Именно это может

испортить аромат, вкус, консистенцию и сохранность кетчупа.

3,8 кг помидоров, 100 мл 10%-ного уксуса, 750 г сахара, 50 г соли, 10 г красного перца, 5 г молотого имбиря, 3 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, 1 литр (объем) лука и сельдерея мелко нарезанного, 4 литра воды.

Кетчуп «Чжаолянь»

Приготовление аналогично вышеуказанному.

1,5 кг помидоров, 45 г соли, 375 г сахара, 120 г 10%-ного уксуса, 5 г чеснока, 4 г молотой гвоздики, 30 г молотой корицы.

Добавки к кетчупам

Из кетчупа можно получать различные варианты путем механического прибавления к нему других соусов или приправ. Так, кетчуп пополам с майонезом плюс сельдерейная соль дают так называемый Болгарский соус, а добавка к кетчупу четверти майонеза — майонезный кетчуп для заправки рыбных салатов. Добавка к кетчупу горчицы усиливает вкус, и подходит к свинине и изделиям из нее. Добавка к кетчупу небольшого количества порошка карри, например 1 ч. ложка, дает приправу, наиболее подходящую к блюдам из риса и отварного теста.

Кетчуп вьетнамский

Разогреть до кипения непрерывно помешивая. Кипятить 7 минут на медленном огне.

0,5 кг томат-пасты, 0,5 л воды, 100 г лука, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 10 горошин перца, 5 шт. гвоздик, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки уксуса.

Томатный соус

Такие соусы делают к макаронам, рису, мясу, курице. Пряности подбираются сочетающиеся друг с другом и с блюдом, к которому подаются, и в меру. К примеру, к рису или макаронам годится все, а вот к курице неплохо добавить кориандр, какао, кокосовый орех, имбирь. Ну и конечно, можно пользоваться приправами — карри, хмели-сунели, тандори.

На растительном масле припустить репчатый Лук, в него добавить томат-пасту (если нет свежих помидоров, они, конечно, лучше) и перечную пасту. Эти пасты разводятся сливовым соком (покислее) или любым другим соком по вкусу или водой. Если немного опоздать с соком, то потом может отделиться масло. После этого добавляется свежемолотый черный перец, первая закладка пряностей — в зависимости от фантазии, обычно кладут петрушку, чабер, какао, имбирь, кориандр, чеснок. Все это подогреть до начала закипания, потом добавить вторую закладку (повторить все травы) и снять с огня. Добавить вторую закладку чеснока, закрыть крышку и дать немного подойти.

Горчица с рассолом

Горчичный порошок залить рассолом, (огуречным или от

помидоров), размешать до однородного состояния и поставить на ночь в теплое место. Утром ваш продукт можно есть.

Горчица яблочная

Яблоки (лучше— антоновку) испечь, сделать пюре без кожуры и сердцевины, смешать с горчичным порошком и сахаром, растереть, добавить уксус и соль.

Выдержать **3** дня, после чего горчица готова к употреблению.

На 3 ст. ложки горчичного порошка, 4 ст. ложки яблочного пюре, 2,5 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки 3% уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном, базиликом.

Приправа из спелых помидоров

Через мясорубку пропустить томаты в таком количестве, чтобы получить **2** л сока (примерно **4** кг целых помидоров). Отдельно размолоть хрен, чеснок и сладкий перец. Томатный сок поставить на огонь и всыпать в него соль и сахар. Когда сок закипит, выключить огонь и сразу же опустить в него хрен, чеснок и сладкий перец. Все перемешать и горячую массу залить в простерилизованные банки, можно просто винтовые, я использую банки из-под кофе, соусов, даже пластмассовые — приправа хранится прекрасно.

На 2 л томатного сока — по 0,5 стакана намолотого хрена и чеснока, 2 стакана нарубленного сладкого перца, 2 ст. ложки (без верха) соли, 4 ст. ложки сахарного песка.

Острая приправа к шашлыкам

Красные перцы разрезать вдоль и поджарить слегка на сковороде. Затем разрезать на куски. Помидоры пробланшировать. Остудить и протереть через дуршлаг. Чеснок измельчить. Горький перец мелко нарезать. Все смешать с маслом, добавить сахар, специи, уксус и слегка прогреть. Посолить, остудить. Подавать к шашлыку в отдельной посуде.

3 шт. перца красного болгарского, 500 г томатов, 3 головки лука репчатого, 12—14 зубков чеснока, 100 г растительного масла, 100 г сахара, 6 ст. ложек винного уксуса, 1 ст. ложка острой горчицы, 1 чайная ложка кайенского перца, 1 стручок перца горького стручкового, соль по вкусу.

Острый томатный соус

Помидоры подавить, протереть сквозь сито. Добавить мелко

нарезанный болгарский перец и стручок горького, петрушку, а потом все это проварить. Затем добавить давленный чеснок, соль.

Соус «Огнеед»

Вкус этого соуса кое-кому покажется грубоватым, но он как нельзя лучше подходит к шашлыкам и другим блюдам из жареного мяса.

Мелко нарезать лук и залить уксусом (маринуется около **1** часа), приготовить бульон в пропорции **4** кубика (поллитровых) на **1** литр воды, половину отлить для дальнейшего использования, а во вторую положить чайную ложку соли (без верха) чайную ложку красного перца, и немного черного, размешать и влить в «краснодарский» соус, туда же положить маринованный лук и уксус в котором он мариновался, размешать и довести до консистенции магазинной сметаны оставшимся бульоном. Добавлять красный перец и уксус (не переборщите с уксусом!) до достижения следующего эффекта — попробовав, вы должны почувствовать на языке слегка кислый соус, если через **10** секунд во рту начинается пожар — соус готов. **4** бульонных кубика, **0,5** литра соуса «Краснодарский», **1** средняя головка репчатого лука, перец черный душистый, перец красный молотый, соль, уксус.

Винный соус

Очистить лук, мелко нарубить, проварить в вине буквально **5** минут.

Постепенно ввести муку, добавить пряности и дать соусу закипеть.

Две столовые ложки жира нагреть в сотейнике, всыпать в него **2** ст. ложки муки и спассеровать ее при умеренном огне до светло-коричневого цвета и появления аромата каленого ореха. Отдельно спассеровать с жиром мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и петрушку. К спассерованным кореньям добавить **50** г томатной пасты, предварительно разбавленной бульоном. И все это спассеровать еще **10** минут. В мучную спассеровку при непрерывном помешивании влить горячий процеженный бульон. Полученную однородную массу проварить, затем добавить к ней спассерованные коренья и перец и продолжать варить, периодически снимая жир. После этого соус процедить, разваренные коренья протереть. В соус добавить соль, сахар, влить **100** г красного сухого вина, довести до кипения, снять с огня и заправить **1** ст. ложкой сливочного масла.

1 небольшая луковица, 300 г красного сухого вина, 2 ст. ложки муки, 1 морковь, корень петрушки и сельдерея, перец черный молотый, 1 ст. ложка сливочного масла.

Приправа из ягод смородины

Стакан ягод красной смородины пропускается через мясорубку вместе с двумя-тремя дольками чеснока, соль и сахар добавить по вкусу. Это прекрасная приправа к рыбным и мясным блюдам, ее также можно есть, просто намазав на черный хлеб.

Майонез по-старинному

Сварить говяжьи или свиные ножки и уши как для холодца, затем горячим процедить, остудить, в бульоне размешать 2 сырых яйца, вскипятить, процедить. Добавить немного уксуса, лимонной кислоты, сахара. На 2 стакана этой смеси прибавить стакана растительного масла (можно оливковое), 1/2 стакана винного или яблочного уксуса (не эссенции!), соль, сахар по вкусу охладить и взбить добела.

Смесь хранится долго и используется для приготовления разных мясных «майонезов» — не соусов, как их теперь принято называть, а мясных блюд. Пример: 300—400 г говядины нарезать тонкими полосками, обжарить, sprыснуть лимонным соком и дать постоять 1—2 ч. после чего каждый кусок обмакивают в майонез, укладывают на блюдо и обливают им же. Гарнируют зеленью, маринованными грибами, посыпают перцем.

Аналогично делают «майонез» в его старинном значении из любого мяса или птицы.

В старину готовили также майонезы из раков, мозгов и т.д.

Соус-майонез

В миску положить желтки, соль, горчицу, налить 30 г масла.

Мешать не слишком быстро и только в одну сторону. После получения однородной массы, не переставая мешать, добавить еще граммов 30 масла (вливать очень тонкой струйкой, не переставая мешать). Эту процедуру повторять, пока не кончится масло. В результате должен получиться плотный комок. Дальше добавить уксус (так же, вливая тонкой струйкой).

Лучше добавлять винный уксус или лимонный сок. Готовый соус окончательно заправить горчицей, солью, сахаром и уксусом.

Еще более вкусный соус получается при смешении в равных количествах майонеза, сметаны и молочного или белого соусов. Майонез можно готовить и в миксере — главное чтобы миксер был тщательно вымыт после предыдущих работ и высушен. Сначала взбиваем желтки, далее постепенно добавляем масла, а потом все остальное.

2—3 желтка, 350 г постного масла, порошок горчицы на кончике ножа, 50 г уксуса, соль по вкусу.

Кетчуп

Первый способ

1 ведро помидоров перемолоть на соковыжималке и варить 3 часа.

Затем добавить 20 зубков чеснока, 12 ч. ложек соли, 26 ст. ложек сахара, 2 ч. ложки корицы, 1 ч. ложка гвоздики, 2 ч. ложки молотого душистого перца.

Все это варить 10 минут. Добавить 18 ст. ложек уксуса, довести опять до кипения. Разлить по банкам и закатать.

Второй способ

Проварить 2 кг помидоров и их протереть. Добавить натертые на терке 0,5 кг лука и 0,5 кг яблок и варить 30 минут. После этого добавить 150 г уксуса, 150 г сахара, 1 ч. ложку черного молотого перца, 1 ч. ложку душистого перца, 5—6 гвоздичек (размолоть), 1 ч. ложку корицы. Соль по вкусу. Варить еще 30 минут и закатать в банки.

Кетчуп пряный

5 кг помидоров проварить и пропустить через сито, получившуюся массу уварить до половины объема и добавить гвоздики (промолоть), перца горошком (промолоть), душистого перца (промолоть), ложку корицы, соли, сахара, влить 1 ст. ложку 9%-го уксуса. Варить 30 минут и разлить по банкам.

5 кг помидоров, 40 шт. гвоздики, 30 шт. перца горошка, 40 шт. душистого перца, 1 ч. ложка корицы, 50 г соли, 300 г сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Кетчуп западноевропейский

Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 30 минут с солью, затем протереть сквозь сито. В полученное пюре ввести все

пряности и уксус и варить на медленном огне **30—45** минут без крышки. Кетчуп в Румынии и Венгрии делают более острым, добавляя больше уксуса и перца, а также сахар, чего в Западной Европе избегают.

1,5 кг помидоров, 15 г соли, 1 ч. ложка русской (промышленной, готовой) горчицы, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, щепотка тертого мускатного ореха, 2 бутона гвоздики, 0,5 ч. ложки корицы, 1—2 ст. ложка 3%-ного уксуса

Соус «Ткемали» Сиз слив)

Промытые кислые сушеные сливы отварить в воде. Отвар процедить и сливы (без косточек) протереть сквозь сито, развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толченый чеснок, соль, молотый перец, мелко нарезанную зелень кинзы или укроп, дать закипеть, после чего охладить.

Соус «ткемали» подают к цыпленку на вертеле, а также к шашлыку, филе и др.

Рецепты кухни барбекю

Россия — страна, безусловно, азиатская. Какому европейцу придет в голову поехать в лес, мучиться с топором и заготовкой дров, перемазать ладони в углях, а бороду в жире, стягивая зубами с шампура увесистый шмат свинины? Нет, если у европейца просыпается тяга к природе, то он установит на лужайке перед собственным домом жаровню, насыплет туда из пакета древесный уголь и станет переворачивать мясо специальной лопаткой, есть вилкой и запивать сухим бургундским вином из винных бокалов, а не «брынцаловкой» из одноразового стаканчика.

Недаром в нашем языке прижилось тюркское «шашлык», а не галльское «барбекю», что, кстати, в буквальном смысле слова означает «варварское».

Приспособлений для термической обработки животной плоти на свежем воздухе сегодня продается неисчислимое множество — от простеньких отечественных сварных конструкций, изготовленных на простаивающем станкостроительном заводе, до ослепительно дорогого импортного великолепия, в котором жар углей регулируется термостатом, а воздух нагнетается электрической помпой.

Барбекю зачастую обходятся без вертелов, в некоторых конструкциях их заменяет вторая решетка, которой мясо прижимается к первой и в таком виде переворачивается, чтобы обжарить вторую сторону.

Шампуры в барбекю если и есть, то не имеют граней и потому больше похожи на вязальные спицы. Впрочем, грани эти и не нужны: «зашампуренное» мясо кладется на решетку и легко переворачивается с боку на бок.

И еще — на Западе мясо предпочитают мариновать в томатном кетчупе с настроганным луком, а не в уксусе или вине, как у нас. Впрочем, рецептов маринадов тоже множество, к каждому продукту — свой.

Бараний бок, жаренный с копченой грудинкой

Баранью корейку зачистить от грубых сухожилий и разрезать на куски по 2—3 косточки. Куски смазать топленым бараньим жиром, посолить, поперчить и выложить на решетку барбекю.

Одновременно на решетку выложить целые промытые бараньи

почки, ломтики копченой свиной грудинки, помидоры средней величины. Готовое мясо, почки и грудинку выложить на блюдо попеременно с помидорами. Сверху посыпать колечками сырого лука и крупно нарезанной зеленью.

На 600 г баранины, 20 г нутряного бараньего сала, 150 г копченой свиной грудинки, 2 бараньи почки, 4 помидора, 2 головки лука репчатого, 1 пучок свежей зелени, соль и перец черный молотый по вкусу.

Баранина по-домашнему

Куски мяса посыпать перцем, посолить, уложить на крышку барбекю с сильно разогретым жиром и обжарить со всех сторон до появления корочки. Потом довести до готовности, закрыв крышку фольгой, периодически поливая выделившимся соком. За 15—20 минут до окончания жаренья положить вокруг баранины целые клубни очищенного сырого картофеля средней величины, по возможности одного размера и формы.

Для этого блюда используют все части бараньей туши, за исключением шеи. Во время жаренья куски баранины и клубни картофеля нужно периодически переворачивать, поливая жиром и выделяющимся из мяса соком.

Подать баранину с картофелем и салатом.

500 г баранины, 1 кг картофеля, 2 ст. ложки жира говяжьего или бараньего, соль, перец черный молотый, зелень по вкусу.

Баранина, жаренная с луком

Кусок баранины (ногу, почечное место) обмыть, зачистить, посыпать солью, перцем и целым куском положить на крышку, полить растопленным жиром, закрыть фольгой. За 15—20 минут до готовности вокруг мяса положить лук репчатый, нарезанный дольками.

В процессе жаренья куски мяса надо переворачивать, а выделяющийся из мяса сок перемешивать с луком. Приготовленную баранину переложить в другую посуду, а мясной сок с луком смешать с красным соусом и бульоном, сваренным из костей баранины. Соус довести до кипения и заправить по вкусу солью и перцем.

Нарезать по одному-два широких куска баранины на порцию, положить на тарелку, залить соусом.

На гарнир подать отварной или жареный картофель, фасоль, макароны, рассыпчатую кашу.

600 г баранины, 4—5 головок лука репчатого, 2 ст. ложки сала топленого, 200 г соуса красного или бульона, соль, перец черный молотый, зелень по вкусу.

Бараний бок жареный

С передней туши срезать мясо от позвоночника до грудной кости целым пластом. Мякоть слегка отбить тыжкой, посыпать солью, перцем, завернуть по длине рулетом, чтобы утолщенная часть была внутри, и перевязать шпагатом. Жарить мясо на горячей решетке барбекю до готовности. Старую баранину после жаренья тушить в закрытой посуде с небольшим количеством бульона до тех пор, пока она не станет мягкой.

Готовое мясо нарезать по одному—два куска на порцию и полить мясным соком. Отдельно подать салат из маринованной или квашеной капусты. Гарнир — картофель, гречневая каша.

1 кг баранины, 1 стакан бульона, перец черный молотый, соль по вкусу

Баранина, жаренная крупными кусками

Для жаренья пригодны задняя баранья нога (окорок), передняя лопатка и грудинка. Мякоть лопатки свернуть рулетом, из задней ноги вырезать кости или только одну подвздошную (тазовую) кость, у грудинки срезать по хрящам грудную кость и прорезать пленки вдоль реберных костей. Куски баранины можно нашпиговать чесноком и жарить на решетке. Чтобы старая баранина была более мягкой и ароматной, ее иногда выдерживают от 3 до 24 часа в уксусе с луком и специями (маринуют).

Подготовленные куски мяса жарить так же, как ростбиф. Готовую жареную баранину нарезать по 1—2 куска на порцию, залить мясным соком с жиром. Хранить до подачи на слабо нагретом участке решетки при температуре 55—60°C.

Подать на подогретом блюде или тарелке, полив мясным соком. Гарнир — картофель жареный, рассыпчатая гречневая каша, рис, отварная фасоль, макароны, вареные овощи или сложный овощной гарнир.

500 г баранины, 20 г топленого бараньего или говяжьего сала, 200 г мясного сока, 600 г гарнира, 2 головки лука репчатого, 3 зубка

чеснока.

Филе баранины

Мякоть баранины, срезанную с костей поясничной части туши вместе с пашиной, а мякоть, срезанную со спинной части вместе с покровкой, разрезать поперек на порционные куски. Свернуть эти куски баранины в форме спирали толстой частью мяса внутрь и скрепить их, проколов шпажкой.

Перед жареньем филе посолить, смазать оливковым или растопленным сливочным маслом и жарить на решетке над углями, на вертеле или в электробарбекю-котле до нужной степени прожаренности. Филе также можно жарить на сковороде или в сотейнике с жиром.

Подать филе на блюде с жареным в жире картофелем в форме соломки, стружки, орешков, брусочков и др. Отдельно в соуснике к филе подать соус острый с эстрагоном или молочный с луком. Блюдо с филе украсить ветками зелени петрушки или сельдерея.

Вместо картофеля филе из баранины можно подавать с нашинкованным сырым репчатым луком, помидорами, а также соусом ткемали.

600 г баранины, 25 г сливочного или оливкового масла, 200 г соуса, 600 г гарнира, зелень, соль по вкусу.

Грудинка баранья, фаршированная мясом

Подготовить баранью грудинку и нафаршировать ее пропущенным через мясорубку бараньим мясом с добавлением рубленого пассерованного лука, воды и свиного шпика, нарезанного кубиками, и жарить на горячей решетке барбекю, переворачивая.

При подаче нарезать по одному куску на порцию, полить мясным соком. Гарнировать рассыпчатой рисовой, гречневой, пшеничной, ячневой кашей, картофелем жареным или отварным.

400 г бараньей грудинки, 200 г мякоти баранины, 50 г шпика, 20 г топленого бараньего сала, 100 г лука, 700 г гарнира, перец черный молотый.

Котлеты отбивные из баранины

Нарезать из бараньей корейки отбивные котлеты. Срезать с них пленки, зачистить косточки и слегка отбить тыжкой.

Посолить, посыпать перцем, а затем, смочив в сыром яйце,

запанировать в сухарях. Жарить на горячей крышке барбекю незадолго до подачи к столу.

600 г баранины, 1 яйцо, 3 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки масла топленого, перец черный молотый, соль по вкусу.

Котлеты натуральные из баранины жареные

Баранью корейку зачистить от грубых сухожилий и нарезать из нее котлеты с косточками по **1** или **2** шт. на порцию. Косточки зачистить, мякоть слегка отбить тыжкой. За **10** минут до подачи котлеты посолить и жарить на решетке.

Готовые жареные котлеты положить на блюдо или тарелку, полить котлеты сливочным маслом, на косточки надеть бумажные папильотки. Рядом с котлетами уложить отдельными букетами картофель жареный, стручки зеленой фасоли в масле, морковь в молочном соусе, грибы в сметане, либо сложный гарнир из других овощей. Можно гарнировать котлеты одним только картофелем, жаренным во фритюре в форме соломки, брусочков, стружки и др. Картофель можно также подать на отдельной тарелке с бумажной салфеткой, а блюдо с котлетами украсить веточками зелени петрушки, сельдерея, листьями салата, луком (порей), репчатым луком, разрезанным на тонкие кольца, а также свежими помидорами.

500 г баранины, 30 г бараньего или топленого говяжьего сала, 20 г сливочного масла, 600 г гарнира, 200 г мясного сока, 300 г соуса, перец черный молотый, зелень, соль по вкусу.

Кебаб, запеченный в фольге

Для приготовления этого блюда одинаково подходят молодая баранина, молодая телятина (окорок или грудинка).

По возможности выбирают жирную часть. Мякоть отделить от костей и нарезать ее кусками, обжарить на крышке, добавить нарезанный зеленый лук и красный молотый перец. Крышку снять с огня, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, немного чабреца, мяты и соль по вкусу. Смесь тщательно перемешать и завернуть в фольгу, смазанную маслом. Подготовленный кебаб уложить на решетку и запечь.

К столу его подают в фольге.

1 кг баранины (телятины), 3—4 ст. ложки жира, 7—8 стеблей зеленого лука, 1 чайная ложка перца красного молотого, зелень петрушки, чабрец, мята, соль по вкусу.

Котлеты бараны запеченные

Из бараньей корейки, зачищенной от грубых сухожилий, нарезать котлеты с костями, по 2 шт. на порцию, зачистить их, слегка отбить тыжкой, посыпать солью, перцем и жарить до готовности на решетке над углями или на сковороде с жиром. Налить на дно блюда, смазанного маслом, немного молочного соуса, смешанного с сырым яичным желтком, поместить на него жареные котлеты, а на них — жареные грибы. Залить все таким же соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в барбекю-котле до образования на поверхности соуса корочки.

Подавать котлеты на том же блюде, на котором они запекались. Отдельно подать на тарелке, покрытой бумажной салфеткой, жаренный во фритюре картофель в форме соломки, орешков, стружки или брусочков и в соуснике — соус красный с мадерой.

500 г баранины, 100 г свежих белых грибов или шампиньонов, 30 г бараньего или топленого говяжьего сала, 40 г сливочного масла, 500 г молочного соуса, 5 яиц (желтков), 40 г сыра, 250 г соуса красного с мадерой, 250 г гарнира, перец черный молотый, соль по вкусу.

Натуральные бараны котлеты, жаренные на решетке

Мякоть почти отделить от костей, слегка посолить и поперчить, смазать маслом, смешанным с лимонной цедрой, и быстро обжарить с обеих сторон на решетке.

Гарнировать зеленым луком и зеленью петрушки (посыпанных солью и сбрызнутых растительным маслом и лимонным соком) или зеленым салатом, украшенным крутыми яйцами, редисом и маслинами.

8 котлет с реберными косточками, растительное масло, лимонная цедра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Джыз-быз (жаркое из бараньего ливера по-азербайджански)

Бараний ливер промыть в струе холодной воды, обсушить, мелко нарезать и уложить на дно посуды.

Посолить, поперчить, посыпать очень мелко нарезанным луком, хмели-сунели, закрыть крышкой и поставить на 2—3 часа в прохладное место. Затем уложить ливер на фольгу, добавить масло и соль, завернуть, положить на решетку и готовить 20—25 минут. Можно это блюдо готовить на плите, на порционной или большой сковороде.

Подавать с рагу из лука.

1 кг ливера (почки, легкие, печень, сердце), 2 ст. ложки хмели-сунели, 3 головки лука репчатого, 2 ст. ложки растительного масла, перец черный молотый, соль по вкусу.

Баранина на косточке с розмарином

Удалить с мяса лишний жир и жилы. Уложить в мелкую неметаллическую посуду и смазать растительным маслом. Обсыпать мясо половиной нарезанного розмарина и перца и отложить на **20** минут. Перевернуть мясо, снова *смазать растительным* маслом и обсыпать остатками розмарина и перца. Привязать пучок розмарина к ручке деревянной ложки. Уложить баранину на горячую решетку.

Жарить по **2—3** минуты с каждой стороны, постукивая по мясу ложкой с розмарином для придания мясу аромата розмарина. Когда мясо будет почти готово, снять розмарин с ложки и оросить огонь. Розмариновый дым придаст мясу специфический привкус.

Подавать с поджаренными ломтиками лимона.

12 кусочков баранины, 2 ст. ложки свеженарезанного розмарина, 65 г оливкового масла, 1,5 чайные ложки перца черного дробленого, 1 пучок свежего розмарина.

Котлеты из баранины с ананасовой сальсой

Удалить с мяса лишний жир и жилы. Смазать мясо растительным маслом и посыпать перцем.

Уложить баранину на решетку или крышку барбекю. Жарить по **2—3** минуты с каждой стороны до готовности, но не пережаривать.

Подавать с ананасовой сальсой, отварным картофелем и зеленым салатом.

Приготовление ананасовой сальсы. Очистить ананас. Нарезать кубиками. Очистить и мелко нарезать лук. Раскрыть чили, удалить семена и мелко нарезать. Смешать ананас, лук и чили. Добавить уксус, сахар, соль, перец и мяту, все тщательно перемешать.

1 2 кусков баранины от филейной части, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка перца черного дробленого, ананасовая сальса, 1/2 спелого ананаса (или 400 г консервированного ананаса, без жидкости), 1 головка лука красного, 1 свежий красный чили, 1 ст. ложка яблочного или рисового уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль и черный перец по вкусу, 2 ст. ложки нарезанной мяты.

Шашлык по-индонезийски под соусом чили с арахисом

Удалить с мяса лишний жир и жилы. Нарезать баранину полосками, нанизать на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало три четверти длины. Уложить шампуры в мелкую неметаллическую посуду. Смешать чеснок, перец, соевый соус, сахар, лимонное сорго и куркуму. Смазать маринадом нанизанное на шампуры мясо и оставить на 1 ч. Жарить мясо на горячей решетке или крышке барбекю по 2—3 минуты с каждой стороны.

Приготовление соуса чили с арахисом. Измельчить арахис в кухонном комбайне до консистенции грубого помола. Разогреть растительное масло в сковороде, добавить лук и чеснок, пассеровать на среднем огне 3—4 минуты до прозрачности. Добавить «самбал оелек», сахар, сладкий соевый соус, имбирь и кориандр. Тушить 2 минуты. Добавить кокосовый крем, куркуму и молотый арахис. Убавить огонь, готовить, пока соус не загустеет, посолить и поперчить.

Смесь в кухонном комбайне взбить до однородной массы. Разложить по розеточкам и охладить.

600 г баранины от филейной части, 2 измельченные дольки чеснока, 1/2 чайной ложки перца черного молотого, 6 чайных ложек мелко нарезанного лимонного сорго, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 чайные ложки сахара, 1/4 чайной ложки молотой куркумы, соус чили с арахисом, 240 г несоленого жареного арахиса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 крупно нарезанная головка лука репчатого, 1 измельченная долька чеснока, 1 ст. ложка «самбал оелек» (паста из бобов с чили), 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сладкого или обыкновенного соевого соуса, 1/4 чайная ложка тертого имбиря, 1,5 чайные ложки молотого кориандра, 250 г кокосового крема, 1/2 чайной ложки молотой куркумы, соль и перец черный молотый по вкусу.

Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой

Удалить с мяса лишний жир и жилы. Нарезать небольшими кусочками.

Смешать баранину, лук, чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, хлеб и яйцо и измельчить в кухонном комбайне до однородной массы. Разделить смесь на 12 частей и сформовать колбаски. Нанизать их на шампуры и положить в холодильник на 1 ч.

Уложить кюфта-кебаб на горячую решетку или крышку барбекю.

Жарить **10** минут, время от времени переворачивая, пока не подрумянятся и не прожарятся.

Подавать с кунжутной заправкой и поджаренными половинками помидоров.

Приготовление кунжутной заправки. Смешать кунжутную пасту, лимонный сок, чеснок, соль, воду, сметану и петрушку. Взбить до кремообразной консистенции.

600 г постной баранины, 1 крупно нарезанная средняя головка лука репчатого, 2 крупно нарезанные дольки чеснока, 1 чайная ложка перца черного дробленого, 1,5 чайные ложки молотого тмина, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 1 чайная ложка сладкой паприки, 1 чайная ложка соли, 2 кусочка хлеба без корочки, 1 слегка взбитое яйцо, оливковое масло для смазывания, кунжутная заправка, 2 ст. ложки кунжутной пасты, 3 чайные ложки лимонного сока, 1 измельченная долька чеснока, щепотка соли, 2—3 ст. ложки воды, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка свеженарезанной петрушки.

Баранина с кабачками-цуккини

Мякоть задней ножки барашка нарезать кусками. Свежие кабачки очистить, нарезать кружками и посолить. Нанизать на вертел, чередуя мясо и кабачки, и обжарить в масле на горячей крышке барбекю.

Когда мясо и кабачки остынут, посыпать черным молотым перцем, смочить во взбитых яйцах и поджарить еще раз на решетке барбекю.

Подать к столу с жареным картофелем.

220 г баранины, 150 г кабачков свежих, 2 яйца, 30 г топленого масла, перец черный молотый, соль по вкусу.

Колбаски «стенные»

Баранину нарезать полосками длиной **10—15** см, уложить на них фарш, завернуть, нанизать на шпажки и жарить на горячей решетке барбекю. При подаче посыпать зеленью.

Приготовление фарша: Лук репчатый, чеснок, зелень мелко порубить, заправить перцем, со лью и тщательно перемешать.

280 г баранины, 20 г лука репчатого, 5 г чеснока, 25 г зелени, перец черный молотый, соль по вкусу.

Баранина барбекю

Мякоть жирной баранины (заднюю ногу) нарезать кусками диаметром **10—15** см и толщиной **3—4** см, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанной зеленью и луком репчатым, сложить в неокисляющуюся посуду, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, уплотнить и оставить на **6—8** часов в холоде. Затем куски баранины нанизать на шпажку вперемежку с ломтями сырого курдючного сала и жарить на решетке барбекю, периодически переворачивая. Когда мясо прожарится на глубину примерно **8—10** см, острым ножом отрезать от него тонкие ломтики, оставшееся мясо продолжать жарить, затем 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.

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

Молочный кебаб по-болгарски

Мякоть баранины нарезать кусочками **30—40** г, посолить, посыпать черным молотым перцем и выдержать **1—1** ч. В кастрюлю влить молоко, довести до кипения, положить мясо и варить **20** минут.

Затем мясо нанизать на вертел и поджарить на решетке, время от времени поливая молоком.

Готовый кебаб посыпать корицей.

250 г баранины, 125 г молока, корица, перец черный молотый, соль по вкусу.

Кебаб в кувшине с зеленью

Для приготовления этого оригинального блюда необходимо взять небольшой глиняный кувшин или горшок с узким горлышком. Нарезать небольшими кусочками мякоть баранины от задней ноги, добавить крупно нарезанный зеленый лук, мяту, зелень петрушки, несколько веточек чабреца, стручки острого перца, черный и красный молотый перец, соль, муку и сливочное масло. Все продукты тщательно перемешать, поместить в кувшин или горшок, влить воду, закрыть крышкой и замазать ее тестом. Подготовить и

прогреть барбекю. Запекать **30** минут в барбекю-котле под крышкой.

500 г баранины, **300 г** зеленого лука, **3 шт.** острого стручкового перца, **20 г** муки, **70 г** сливочного масла, **125 г** воды, мята, зелень петрушки, чабрец, перец красный или черный молотый по вкусу.

Тесто: **30 г** муки.

Меризы по-мароккански

Перемешать рубленое мясо, мелко нарезанную зелень, толченый чеснок, аджику, тмин, посолить и поперчить. Тщательно промыть в теплой воде кишки.

Набить их фаршем и через каждые **8—10** см закручивать кишку, чтобы отделить одну сосиску от другой. Подготовить и прогреть барбекю.

Насаживать меризы по несколько штук на **2** шампура по ширине и жарить на горячей решетке барбекю. Подавать горячими.

200 г рубленой бараньей грудинки, **300 г** рубленой говяжьей грудинки, **2 м** кишок, **1** зубок чеснока, **1/2** кофейной ложки аджики, **1/2** кофейной ложки перца черного молотого, соль по вкусу.

Шашлык по-сельски

Мякоть баранины нарезать кусками по **40—60 г**, отбить деревянным молоточком, нанизать на шампур и жарить на горячей решетке барбекю до румяной корочки, поворачивая шампур и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем.

250 г баранины, **100 г** бульона, чеснок, перец черный молотый, соль по вкусу.

Колбаски рубленые

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и луком репчатым пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте **1,5—2** ч. Затем разделить *массу* в виде колбасок, нанизать их на шпажки.

Обжарить колбаски на горячей крышке барбекю.

При подаче посыпать колбаски тонко нарезанным луком, полить соусом.

180 г баранины, **10 г** курдючного сала, **20 г** лука репчатого, **5 г** уксуса **3%**-го, **10 г** лука зеленого, перец черный молотый, соль по вкусу.

Шашлык из молодой баранины по-охотничьи

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 горячей решетке барбекю, поворачивая вертел и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорели. На салфетку положить листья бука, на них — готовый шашлык и завернуть на **5—6** минут салфеткой, чтобы шашлык немного обмяк.

800 г молодой баранины, 400 г грибов, 3 шт. перца сладкого, 3 ст. ложки масла растительного.

Пряная баранья нога

Баранину промыть и обсушить полотенцем. Зубки чеснока разрезать пополам. Листья розмарина и лавра, ягоды можжевельника, тимьян, перец смешать и размолоть в миксере. Добавить горчицу, лимонный сок и масло. Мясо облить этой смесью, уложить в посуду (форму), придавить гнетом и оставить на **8 ч.** Затем слегка обсушить, уложить в коробку или форму и жарить на решетке барбекю **1.25** часа, поливая маринадом. Готовое блюдо обернуть фольгой и оставить на **10** минут.

1 — 1,2 кг задней ноги молодого барашка, 5 зубков чеснока, 1/2 чайной ложки розмарина, несколько ягод можжевельника, 7—8 горошин перца горошком, 150 г оливкового масла, 1 чайная ложка горькой горчицы, сок половины лимона, 2 листочка лаврового листа, 1 чайная ложка тимьяна.

Тава-кебаб

Мясо посолить, поперчить и вместе с луком дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить немного воды, смешать, сформовать битки и обжарить их с обеих сторон. Положить готовые битки на горячую решетку, поджарить до готовности.

В чугунной сковороде распустить сливочное масло, положить биточки и залить их яйцами. Поджаривать до готовности.

Подать на блюде, в соусник налить луковый соус.

Для приготовления соуса лук спассеровать, добавить уксус, сахар, соль, залить водой так, чтобы она покрыла продукты, и варить **10** минут.

400 г мякоти баранины, 80 г топленого масла, 20 г винного уксуса, 80 г лука репчатого, 50 г зелени базилика и кресс-салата, 10 г сахара, 4 яйца, перец черный молотый, соль по вкусу.

Баранина с имбирем

Пряности смешать с соком лимонов и оливковым маслом. Чеснок раздавить в ложке-давилке.

Лук мелко нарезать. Все смешать, добавить соль, залить баранину в посуде и дать постоять в течение **1,5—2 ч**. Маринованные бараньи отбивные (куски с ребрышками) положить на решетку барбекю и жарить **5—6 минут** с каждой стороны.

10—12 кусков баранины на ребрышках (по 2—3 ребрышка), 1/2 чайной ложки молотого карда мона, 1/2 чайной ложки молотых семян кинзы, 1/4 чайной ложки кайенского перца, сок двух лимонов, 200 г оливкового масла, 2 небольшие головки лука репчатого, 5 зубков чеснока, соль по вкусу, 1 чайная ложка молотого имбиря.

Котлеты говяжьих рубленые «Шатобриан»

Филе размять легко рукой, посыпать перцем и выложить на доску. Ломтики сала привязать к каждой котлете ниткой. Положить на решетку барбекю и жарить каждую сторону по **8 минут**, при этом поливая растительным маслом с обеих сторон. Помидоры надрезать со стороны плодоножки крестом, полить маслом, завернуть в фольгу и уложить на решетку. Лук репчатый нарезать вместе с петрушкой. Оливки размельчить и смешать с подогретым до комнатной температуры сливочным маслом. Посолить, поперчить, добавить «Черри». При подаче к столу котлеты сервировать помидорами, облитыми оливковым соусом.

Часть соуса подать отдельно.

2 куски говяжьего филе по 400 г, 4 тонких ломтика сала, 150 г растительного масла, 4 помидора, 1/2 чайной ложки перца молотого, соль по вкусу.

Оливковый соус, 2 головки лука репчатого, 3 веточки зелени петрушки, 100 г черных и зеленых оливок (без косточек), 100 г сливочного масла, 1 рюмка «Черри» (вишневый ликер).

Говяжий шашлык с ананасом

Ананас очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить жесткую сердцевину. Головку чеснока разделить на дольки, дольки

очистить, измельчить и растолочь. Одну очищенную половину ананаса пропустить через мясорубку (если имеется, использовать соковыжималку) и отжать через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок ананаса.

Вторую очищенную половину ананаса нарезать небольшими кубиками (размером около 2 см). Полученный свежий сок ананаса смешать с давленным чесноком и соевым соусом.

Мясо хорошо промыть и порезать кусочками размером также около 2 см. Кусочки мяса уложить в кастрюлю и, залив приготовленной смесью ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдержать в течение 2—3 часа при закрытой крышке. Нанизать на шампуры попеременно кусочки мяса и кусочки ананаса, в начале и в конце каждого шампура поместить по одной оливке.

Приготовленные таким образом шашлыки обмазать растительным маслом и обжаривать на горячей решетке барбекю примерно в течение 15—20 минут, все время поворачивая шампуры для равномерного обжаривания. Сразу же после окончания обжаривания шашлыки немного посолить.

Рекомендуется употреблять с отварным рисом.

1 ананас, 500 г мягкого мяса, 1 головка чеснока, 12 зеленых оливок без косточек, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г соевого соуса (можно заменить 100 мл белого столового вина и 1 ст. ложкой уксуса), соль.

Стейк в красном вине

Нарезать стейк крупными порционными кусками. Отделить мясо от лишнего жира и жил. Смешать вино, соль, ореган и перец. Выложить стейк в мелкую неметаллическую посуду. Залить маринадом, накрыть и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь.

Жарить стейк на горячей решетке или крышке барбекю по 3—4 минуты с каждой стороны или до желаемой степени готовности, постоянно смазывая винной смесью.

Подавать с картофельным салатом и кукурузным початком.

750 г стейка от огузка, 250 мл красного вина, 2 чайные ложки чесночной соли, 1 ст. ложка сушеных листьев Орегана, перец черный дробленый по вкусу.

Острый перченый стейк под соусом с хреном

Приготовление стейка. Удалить лишний жир и жилы с мяса. Обсыпать стойки с обеих сторон перцем, втирая его внутрь мяса. Жарить стойки **5—10** минут на решетке, до желаемой степени готовности.

Подавать под соусом с хреном, а также с вареными овощами, например, с горохом.

Приготовление *соуса с хреном*. Смешать бренди и бульон в сковороде. Довести до кипения, убавить огонь. Добавить сливки, хрен, сахар и перемешать. Приправить по вкусу.

4 стейка (800 г) от филейной части, 60 г острого дробленого перца, соус с хреном, 2 ст. ложки бренди, 65 мл говяжьего бульона, 85 г сливок, 1 ст. ложка консервированного хрена со сливками, 1 чайной ложки сахара, соль и перец черный молотый по вкусу.

Стейк-филей с пикантным маслом

Удалить со стейков лишний жир и жилы. Надрезать каждый стейк сбоку.

Приготовление чесночного *масла*. *Размять сливочное* масло до консистенции крема, добавить чеснок и зеленый лук, взбить до однородной *массы*.

Приготовление масла с зеленью и *сладким* перцем. Разрезать перец пополам, удалить семена и перегородки. Уложить на противень кожей вверх. Смазать растительным *маслом*.

Готовить на разогретой решетке, пока кожа не вздуется и не почернеет. Остудить перец и снять с него кожуру. Мелко нарезать мякоть. Взбить сливочное масло до кремообразной консистенции. Добавить сладкий перец, зелень, соль и перец и снова взбить до однородной массы. Фаршировать одни стейки чесночным маслом, другие — маслом с зеленью и сладким перцем. Жарить на горячей решетке или крышке барбекю по **4—5** минут с каждой стороны, постоянно смазывая стейки остатками пикантного масла.

4 стейка (500 г) от филейной части, чесночное масло, 125 г сливочного масла, 3 измельченные дольки чеснока, 2 перышка мелко нарезанного зеленого лука, масло с зеленью и перцем сладким, перец сладкий красный, 125 г сливочного масла, 2 чайные ложки нарезанного Орегона, 2 чайные ложки нарезанного лука репчатого, соль и перец черный молотый по вкусу.

Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Удалить со стейка лишний жир и жилы. Нарезать мясо поперек волокон длинными тонкими кусками. Нанизать куски на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около трех четвертей длины шампура. Уложить шампуры в мелкую неметаллическую посуду. Смешать соевый соус, растительное масло, чеснок и имбирь и залить мясо. Накрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая время *от* времени. Уложить шампуры на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить **8—10** минут, до готовности, поворачивая время от времени.

Подавать с арахисовым соусом.

Приготовление арахисового соуса. Смешать сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соусы в сковороде, готовить при постоянном помешивании на среднем огне до однородной массы.

Подавать теплым.

800 г стейка от огузка, 65 г соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 2 измельченные дольки чеснока, 1 ч. ложка тертого имбиря, арахисовый соус, 250 мл ананасового сока, 250 мл арахисового масла, 1/2 чайной ложки чесночного порошка, 1/2 чайной ложки лукового порошка, 2 ст. ложки сладкого соуса чили, 65 г соевого соуса.

Рулеты из говядины, фаршированные свиной

Мясо разрезать на куски толщиной **1** см, отбить так, чтобы куски получились как можно тоньше. Смешать свиной фарш со сладким вином и распределить ровным слоем по всем кускам мяса. Каждый кусок свернуть в рулет и тщательно затянуть ниткой. Посыпать солью и перцем, слегка обжарить на горячей решетке барбекю. Сливочное масло растопить в крышке барбекю, положить в нее лук, чеснок, морковь, чабер и лавровый лист.

Поместить рулеты в крышку барбекю, посыпать мукой, залить сухим вином, обжарить до готовности.

1 кг мякоти задней ноги, 400 г свиного фарша, 2 ст. ложки красного сладкого вина, 2 чайные ложки соли, 1/4 чайной ложки перца черного свежемолотого, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 головки мелко нарезанного лука, 1 зубок чеснока, 1 морковь, нарезанная тонкими кружочками, 1/4 чайной ложки сушеного чабера, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан

сухого красного вина.

«Мититеи»— молдавские рулетики из говядины

Мякоть молодой говядины нарезать поперек волокон, слегка *отбить, смазать* смесью уксуса и растительного масла и оставить так на **20** минут. Затем посолить, посыпать каждый ломтик изнутри перцем, мелко нарубленным луком и чесноком, свернуть рулетами, связать ниткой. Жарить на решетке барбекю или на сковороде, смазанной сливочным маслом.

600—700 г говядины, 8—4 зубка чеснока, 1 головка лука репчатого, 2 ст. ложки уксуса с растительным маслом, перец черный молотый, соль по вкусу.

Говядина фаршированная

Кусок говядины распластать острым ножом. Отбить деревянным молотком или тяпкой, посолить и посыпать черным перцем. Положить фарш, приготовленный из мелко нарезанной ветчины и копченого языка, завернуть рулетом, обвязать ниткой и обжарить на горячей решетке барбекю, смазанной жиром. Сельдерей и морковь нарезать ломтиками, очистить лук и оставить головки целыми. Овощи и рулет тушить в крышке барбекю, время от времени доливая небольшое количество воды. Когда мясо будет почти готово, добавить вино и очищенные, измельченные на терке помидоры. Тушить до готовности. При подаче к столу мясо уложить на блюдо, удалить нитки и нарезать ломтиками. Головки лука вынуть из соуса шумовкой. Овощи протереть через сито, соединить с соусом и залить им мясо.

Отдельно подать гарнир: картофельное пюре, морковь с маслом и головки лука (лучше всего брать лук-саженец).

1 кг говядины, 200 г ветчины, 100 г копченого языка, 5—6 ст. ложек жира, 1/2 корня сельдерея, 2—3 моркови, 250 г мелкого лука, 2—3 помидора, 100 г сухого вина, соль, зелень по вкусу.

Молодая говядина в грибном соусе с горошком

Молодую говядину нашпиговать дольками чеснока и моркови, *посолить* и уложить на горячую крышку барбекю.

Полить жиром, добавить *1/2* стакана горячей воды и жарить, периодически поливая мясо образующимся соком. Если сока мало, то долить еще воды.

Грибы промыть, нарезать и сварить в подсоленной воде. На грибном отваре приготовить белый соус (негустой), залить говядину, когда она будет почти готова. Жарить ее еще **30** минут и перед тем, как вынуть из крышки, добавить грибы. К мясу подать горошек с маслом, отварной картофель с маслом или салат.

1 кг говядины, 5—6 ст. ложек жира, 5-6 зубков чеснока, 1 корень моркови, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, соль, специи по вкусу.

Бифштекс по-домашнему

Вырезку нарезать на порционные куски и слегка отбить, придав овальную или круглую форму. Бифштекс посыпать солью, перцем и уложить на разогретую крышку барбекю, смазанную жиром. Вокруг мяса уложить сырой нашинкованный лук и жарить до готовности, периодически помешивая лук. Перед подачей на крышку барбекю с бифштексом подлить одну-две столовые ложки крепкого мясного или костного бульона и прокипятить.

Подать бифштекс с жареным картофелем или картофелем в молоке. При жаренье нескольких бифштексов куски мяса укладывают так, чтобы между ними было расстояние в **1 см**, промежутки между кусками заполнить шинкованным луком.

500 г говядины, 3 головки лука репчатого, 3 ст. ложки топленого масла, перец черный молотый, соль по вкусу.

Лангет с грибами и помидорами

Вырезку нарезать по два куска на порцию и отбить их тупой до толщины **8—10** мм. Непосредственно перед жареньем мясо посыпать солью, положить на сильно нагретую крышку барбекю с жиром и быстро поджарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Очищенные шляпки свежих белых грибов или шампиньонов разрезать на **4—5** частей в зависимости от их величины, посолить и жарить на масле до готовности.

Свежие помидоры разрезать на дольки, посыпать солью и перцем и слегка обжарить на масле.

При подаче на блюдо или тарелку положить **2** кусочка лангета и полить мясным соком. Рядом с мясом букетами уложить грибы, жареный картофель и помидоры, посыпанные зеленью петрушки или укропа.

800 г говядины, 1 ст. ложка сала говяжьего топленого, 2 ст.

ложки сливочного масла, 3—4 помидора, 200 г грибов, 200 г картофеля жареного, соль, перец черный молотый, зелень по вкусу.

Бифштекс натуральный

Из утолщенной части филейной вырезки (головки) нарезать порционные куски толщиной **20—30** мм и слегка отбить тяпкой до толщины **15—20** мм, придавая им овальную или округлую форму. Перед жареньем мясо посыпать солью и перцем. Жарить бифштекс на горячей решетке барбекю в течение **7—15** минут, в зависимости от того, каким мясо должно быть по желанию: слабoproжаренным, среднепрожаренным или полностью прожаренным.

При подаче бифштекс положить на блюдо или тарелку и полить мясным соком и сливочным маслом. Гарнировать жареным картофелем и строганым хреном.

Так же можно приготовить бифштекс с яйцом (на жареный бифштекс положить яичницу-глазунью из одного яйца).

600 г говядины (вырезки), 40 г топленого сала, 10 г сливочного масла, 250 г мясного сока, 60 г хрена (корня), 600 г гарнира, перец черный молотый, соль по вкусу.

Маринованный бифштекс

Лук и чеснок нарезать, зелень промыть, просушить и мелко нарезать. Вино, уксус и масло смешать, добавить лук, чеснок и зелень. Оба куска мяса залить этим маринадом и оставить на **10—12** ч. Дать мясу высохнуть и удалить налипшую зелень. Уложить на решетку барбекю и жарить по **8** минут с каждой стороны. Посолить и поперчить.

2 куска по 300 г говядины с ребрышком в середине (двойной бифштекс), 2 головки лука репчатого, 2 зубка чеснока, 1 пучок свежей зелени, 150 г красного столового вина, 3 ст. ложки к ного винного уксуса, 5 ст. ложек растительного масла.

Пикантные говяжьи ребрышки

Нарезать ребрышки порциями. Вскипятить кастрюлю воды. Отварить ребрышки в кипящей воде в течение **5** минут, воду слить. Смешать томатный и ворчестерский соусы, сахар, паприку, порошок чили и чеснок. Добавить к соусу ребрышки. Закрывать крышкой и оставить мариноваться в холодильнике на ночь. Жарить ребрышки на горячей решетке или крышке барбекю **10-15** минут, постоянно смазывая маринадом, пока ребрышки не прожарятся.

Подавать с овощами или поджаренным свежим ананасом.

1 кг говяжьих ребрышек, 125 г томатного соуса, 2 ст. ложки ворчестерского соуса, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка паприки, 1/4 чайной ложки порошка чили, 1 измельченная долька чеснока.

Лангет натуральный

От тонкой части вырезки отрезать по 2 куска на порцию толщиной 15—20 мм и отбить их тупкой. Форма отбитых кусков должна быть такой же, как у бифштекса, но толщина вдвое меньше. Мясо посыпать солью и перцем, положить на горячую крышку барбекю с сильно нагретым топленным салом и поджарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки.

При подаче лангет положить на блюдо или тарелку. Полить мясным соком и сливочным маслом, подать с картофелем жареным или сложным овощным гарниром.

600 г говядины (вырезки), 30 г топленого сала, 30 г сливочного масла, 250 г мясного сока, 600 г гарнира, перец черный молотый, зелень, соль по вкусу.

Котлеты из говядины натуральные на шампуре

Мясо нарезать кусками толщиной 2 см и слегка отбить, лук и перец нарезать кольцами, сельдерей кружочками, тонкими ломтиками нарезать сало.

Дно фарфоровой или керамической посуды выложить кусочками сала, посыпать пряностями и измельченной зеленью, сверху уложить нарезанный лук, на него — мясо, картофель, посолить и так несколько слоев, закончить кусочками сала. Придавить грузом и поставить в холодильник на сутки.

Затем все это нанизать на шампур, обернуть фольгой, концы загнуть и закрепить. Запекать на углях или в золе в течение 30 минут.

500 г мяса (говяжья, вырезка, свиные или бараньи лопатки, ошеек, кусок печени), 50 г копченого сала (грудинка, корейка), 1 большая головка лука репчатого, 1 корень сельдерея, 4 картофелины, 2 зеленых сладких перца, молотый черный и душистый перец, перец красный молотый, можжевельник, чеснок, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.

Язык говяжий, запеченный с сыром

Отварной язык и сыр нарезать тонкими ломтиками. В кокотницу, смазанную маслом, положить слой языка, слой сыра, полить соусом и еще раз повторить эту операцию сверху. Все посыпать тертым сыром и запечь в барбекю-котле.

300 г отварного языка, 200 г сыра, 300 г красного соуса с вином.

Мозги говяжьи жареные

Охлажденные вареные мозги нарезать вдоль ломтиками толщиной около 1 см, посолить, посыпать перцем, запанировать в пшеничной муке и поджарить на крышке с жиром с обеих сторон до образования слегка румяной корочки.

При подаче на блюдо или тарелку рядом с жареным картофелем положить ломтики жареных мозгов, полить их растопленным сливочным маслом и посыпать мелко измельченной зеленью петрушки или укропом. К мозгам можно подать дольку лимона (1 шт.) или томатный соус.

600 г мозгов, 40 г корней и лука для варки, 20 г уксуса, 25 г пшеничной муки, 30 г сливочного маргарина, 40 г сливочного масла, 600 г гарнира, 300 г соуса, лавровый лист, перец горошком, перец молотый, зелень, соль по вкусу

Кролик, жаренный с гарниром

Задние ножки и почечную часть тушки кролика нашпиговать свиным салом или копченой свиной грудинкой, посолить, смазать сметаной и жарить на крышке барбекю с жиром, нашинкованными кореньями и луком.

Во время жаренья мясо периодически поливать выделяющимся из него соком и жиром. Готовое мясо переложить в другую посуду. Крышку с жиром и соком поставить на решетку, выпарить жидкость и слить жир. Затем на крышку налить такое количество бульона, сваренного из мясных костей, какое нужно для приготовления подливки к мясу (мясной сок), прокипятить его, процедить и, если требуется, посолить.

Жареное мясо разрубить на порционные куски, сложить в посуду, залить на $\frac{1}{3}$ мясным соком, закрыть крышкой и хранить до подачи на краю решетки.

Так же можно приготовить кролика нешпигованного.

550 г кролика, 120 г шпика или грудинки, 15 г сметаны, 30 г сливочного масла, 20 г жира, 20 г корней и лука, 600 г гарнира, соль по вкусу.

Кролик печеный

Почечную часть с окорочками разделанного кролика тщательно очистить от пленки, промыть, вытереть и посолить. На противне разогреть жир, положить кролика, облить его жиром и поставить в барбекю-котел.

Печь около часа, часто поливая соком. По мере выпаривания сока подливать воду.

Готовое мясо порубить на куски, уложить на продолговатое блюдо и полить оставшимся соусом.

Подать к столу с картофелем и овощами.

700 г кролика, 60 г жира, соль по вкусу.

Кролик со сметаной

Почечную часть с окорочками разделанного кролика обработать, как указано в предыдущем рецепте. На противне разогреть жир, положить мясо, облить его жиром и поставить в барбекю-котел. Печь около часа, часто поливая соком. Когда мясо станет румяным, на противень посыпать муку, прокипятить, влить сметану.

Готовое мясо вынуть, порубить на куски, уложить на продолговатое блюдо и полить соусом.

Подавать с картофелем и овощами.

700 г кролика, 3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 25 г сметаны, соль по вкусу.

Жаркое из кролика с брускеттой

Заднюю часть кролика вымыть в струе холодной воды и опустить в раствор уксуса и воды в соотношении **1:5** на **4—5** ч. Тушку вынуть, нашпиговать кусочками сала, натереть раздавленным чесноком, посолить, уложить на решетку и жарить на горячей решетке барбекю в течение **1 — 1,5** ч. Специи, лавровый лист положить в воду (**200 г**) и довести до кипения. Добавить соль, перец и, часто поливая этим раствором кролика в процессе жаренья на горячей решетке барбекю, довести до готовности.

Несколько раз *смазать сметаной*.

Подавать с «бручеттой» (рецепт см. ниже).

Кролик (спинная часть и две задние ноги), 70 г копченого шпика, 1 чайная ложка сухого базилика, 1/3 чайной ложки майорана, 1/2 чайной ложки молотого имбиря, 100 г сметаны, 3 листика лаврового листа, соль, перец черный молотый по вкусу, 100 г 6%-го уксуса, 3 зубка чеснока.

Бручетта

Куски хлеба положить на полуразогретую решетку барбекю и жарить, перевернув 1 раз. Тем временем зубки чеснока раздавить в ложке-давилке и смешать с оливковым маслом. Поджаренные кусочки хлеба с обеих сторон полить маслом, присолить, поперчить и посыпать рубленой зеленью.

8 кусочков пшеничного хлеба (толщиной 1,5-2 см), 8 зубков чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла, рубленая зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Рулет из кролика

Булку намочить в воде. Кролика обмыть, зачистить от пленок, срезать с *костей* мясо, удаляя сухожилия. Лук нарезать и поджарить. Сало или грудинку нарезать мелкими кусочками.

Мясо, подрумяненный лук и намоченную булку пропустить через мясорубку. В эту массу добавить нарезанное сало или грудинку, сырое яйцо, соль и перец, тщательно размешать, на кухонной доске, посыпанной толчеными сухарями, сформовать в виде толстого валика.

Разогреть жир на крышке, положить рулет, облить жиром и поставить на горячую решетку барбекю. Печь около 45 минут, часто поливая рулет выделяющимся из него соком. Минут за 10 до готовности влить в крышку сметану, размешанную с мукой, и протушить.

Вынутый из соуса рулет нарезать поперек толстыми ломтями, уложить в том же порядке на продолговатое блюдо. При подаче к столу полить соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

800 г кролика, 100 г сала или грудинки, 1 головка лука репчатого, 400 г черствой булки, 3—4 ст. ложки жира, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени петрушки, укропа, перец черный молотый, соль по вкусу.

Котлеты из кролика натуральные

Спинку кролика разрубить вдоль хребта, освободить от костей, нарезать на порции и отбить. Затем сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить, смазать растительным маслом, уложить в сотейник и поставить на час в холодное место.

После этого смазать кролика яйцом, запанировать в сухарях и поджарить в крышке на хорошо разогретом сливочном масле.

Подать с тушеной свеклой, полив прогретым до светло-коричневого цвета сливочным маслом.

1 кг мяса кролика, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, перец черный молотый, соль по вкусу.

Свиное жаркое с овощами

Натереть мясо с обеих сторон солью. Посыпать паприкой и перцем.

Чеснок нарезать и нашпиговать им мясо. Яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками, полить лимонным соком. Лук мелко нарезать. Все посыпать майораном и тимьяном. Мясо завернуть в трубку, которую нафаршировать смесью, связать нитью и полить растительным маслом. Надеть на вертел и жарить на горячей решетке барбекю **1 — 1,5** ч. Последние **10** минут смачивать пивом.

1 кг плоского куска свинины, 100 г чернослива, 1 чайная ложка молотой паприки, 2 яблока, сок одного лимона, 2 зубка чеснока, 1 головка лука репчатого, 1 ст. ложка молотого майорана, 1 ст. ложка молотого тимьяна, 5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан пива, соль и перец черный молотый по вкусу.

Маринованные свиные ребрышки

Ребрышки можно готовить большим куском или разделив на порционные куски. Промыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем, натереть солью и посыпать перцем. Из масла, меда, горчицы, кетчупа и соевого соуса сделать смесь типа маринада, который присолить, поперчить и смешать с соками. Чеснок раздавить и выдавить сок, которым полить мясо. Ребрышки залить маринадом и дать постоять **1 — 1,5** ч. Затем уложить ребрышки на решетку и жарить на горячей решетке барбекю **20 — 25** минут, поливая мясо маринадом с обеих сторон.

2 кг свиных ребрышек, 125 л растительного масла, 2 ст. ложки

меда, 1 ст. ложка готовой горчицы, 3 зубка чеснока, 3 ст. ложки томатного кетчупа, 2 ст. ложки соевого соуса, сок половины апельсина, сок половины лимона, соль и перец черный молотый по вкусу.

Поросенок, жаренный с фаршем из сыра

Целого поросенка (с головой и ножками), выпотрошенного, промыть снаружи и внутри в струе холодной воды. Натереть солью и перцем внутри и снаружи. Потроха (сердце, легкое, печень, почки, селезенку) сварить до полуготовности, выложить на деревянную доску, мелко нарезать и перемешать.

Сыр натереть, чеснок раздавить в давилке, зелень мелко нарезать, слегка посолить, добавить масло и все перемешать до получения однородной массы.

Слегка поперчить, заполнить полученным фаршем брюшную полость и зашить суровой ниткой. Надеть на вертел. Жарить на горячей решетке барбекю до готовности.

1 поросенок, 3 ст. ложки оливкового масла, потроха поросенка, сыр «Рокфор» и «Сулугуни», 0,5 кг брынзы, 1 пучок зелени эстрагона и мяты, 5 зубков чеснока, соль, перец черный молотый по вкусу.

Глазированные свиные ребрышки

Свинину разрезать на куски по 3—4 ребрышка. Помыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем, посолить и поперчить. Имбирь измельчить и смешать с соком, соусом, вином, кетчупом и медом. Поставить на огонь и дать закипеть. Куски накрыть полотенцем и оставить в прохладном месте на 1 ч. Затем жарить на решетке барбекю около 20 минут. В последние несколько минут обмазать глазурью для образования корочки.

2 кг свиных ребрышек, палочка 8 см свежего имбиря, сок одного лимона, 7 ст. ложек соевого соуса, 4 ст. ложки сладкого крепленого вина (портвейн), 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки томатного кетчупа.

Свиные отбивные с бананами

Свиное филе разрезать приблизительно на 8 кусков и слегка размять руками. Из меда, орехового масла и перца приготовить смесь, в которую опустить мясо и оставить на 1—1,5 ч. Бананы очистить, разрезать на четыре части вдоль и поперек и залить соком лимона. Противень смазать маслом, уложить бананы, а сверху

ломтики сыра. Посыпать измельченными орехами и жарить **10** минут. Маринованные бифштексы жарить на решетке барбекю по **3** минуты с каждой стороны. Посолить.

Выложить на деревянное блюдо, переложив бананово-сырным гарниром.

600 г свиного филе, 4 ст. ложки орехового масла (арахисовое соленое), 1 ст. ложка меда, 2 банана средней величины, сок одного лимона, 20 г сливочного масла, 100 г сыра «Гауди», 30 г очищенных грецких орехов, соль и перец по вкусу.

Свинина-ассорти на вертеле

Мясо нарезать на кусочки. Зеленый лук разрезать на половинки. Цуккини и баклажаны нарезать кружками. Все надеть на шпажки, чередуя мясо и овощи. Из оливкового масла, перца и специй сделать смесь и смазать ею мясо. Затем шпажки положить на решетку разогретого барбекю и жарить **10—12** минут.

К столу подавать с соусом «Тартар».

400 г постной свинины, 1 баклажан, 4 стебелька зеленого лука, 1 цуккини, 5—6 больших зубков чеснока, 150 г оливкового масла, 1 чайная ложка майорана, соль и перец черный молотый по вкусу.

Поросенок табака на вертеле

Целого (с головой и ножками) выпотрошенного и вымытого в струе холодной воды поросенка разрезать вдоль (не разъединяя на половинки) и развернуть тушку по надрезу. Тушку посолить, на тереть чесноком, сплющить и подержать под небольшим гнетом **20—25** минут. Потом надеть на вертел и жарить на горячей решетке барбекю, периодически поворачивая. При этом смазывать поросенка сметаной, сливочным маслом и поливать водным раствором соли.

Маринад: тщательно истолочь очищенные грецкие орехи с чесноком, стручковым перцем, рубленой зеленью и солью. Залить гранатовым соком и кипяченой водой, все тщательно перемешать и влить в соусник. Полить поросенка перед подачей к столу.

1 молочный поросенок, 0,5 стакана очищенных орехов, 4—5 зубков чеснока, зелень кинзы, 5—6 веточек эстрагона, 0,5 стакана гранатового сока, 1 перец стручковый, 50 г сметаны, сливочное масло, соль по вкусу.

Котлеты из свинины с яблочным соусом

Удалить с мяса лишний жир и жилы. Смешать вино, растительное масло, мед, тмин и чеснок. Уложить котлеты в мелкую неметаллическую посуду, залить маринадом. Закрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая время от времени. Уложить котлеты на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить по **8** минут с каждой стороны.

Подавать сразу же с яблочным соусом.

Приготовление яблочного соуса. Очистить яблоки и нарезать мелкими кубиками. Выложить в сковороду и залить яблочным соком. Довести до кипения, убавить огонь и тушить, закрыв крышкой, **7** минут до размягчения. Добавить фруктовую приправу и сливочное масло и перемешать.

Подавать теплым.

6 кусков свинины от филейной части, **180** мл белого вина, **2** ст. ложки растительного масла, **2** ст. ложки меда, **1,5** ст. ложки молотого тмина, **2** измельченные дольки чеснока, яблочный соус, **3** средних зеленых яблока, **125** мл яблочного сока, **120** г чатни (кисло-сладкой фруктовой приправы), **15** г сливочного масла.

Свиной стейк под имбирно-апельсиновым маринадом

Удалить со стейков лишний жир и жилы. Смешать вино, повидло, растительное масло и имбирь.

Уложить стойки в мелкую неметаллическую посуду и залить маринадом. Закрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая время от времени.

Обсушить стейки, маринад сохранить. Уложить свинину на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить по **5** минут с каждой стороны.

Пока мясо жарится, вылить маринад в сковороду. Довести до кипения, убавить огонь и тушить **5** минут, пока маринад не упарится и не загустеет. Немедленно вылить его на стойки.

6 свиных стейков от корейки (по **200** г каждый), **250** мл имбирного вина, **180** г апельсинового повидла, **2** ст. ложки растительного масла, **1** чайная ложка тертого имбиря.

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

Удалить со свинины лишний жир и жилы. Нарезать мясо кубиками со стороны **2,5 см**, а перец квадратиками по **2 см**. Слить сок ананаса в отдельную посуду. Нанизать на шампуры мясо, чередуя с кусочками перца и ананаса. Смешать ананасовый и апельсиновый соки, уксус, сахар и соус. Уложить кебаб в мелкую неметаллическую посуду, залив половиной маринада. Закрывать емкость и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо.

Уложить мясо на горячую решетку или крышку барбекю и жарить **15 минут**, переворачивая время от времени.

Приготовление кисло-сладкого соуса. Вылить оставшийся маринад в сковороду. Растереть муку с **1 ст. ложкой** маринада до однородной массы и добавить в сковороду. Довести до кипения и готовить на среднем огне при постоянном помешивании, пока не загустеет. Переложить в соусник и охладить.

Подавать кебаб с кисло-сладким соусом.

1 кг свиного филе, 1 перец красный сладкий, перец зеленый сладкий, 425 г консервированных кусочков ананаса, 250 мл апельсинового сока, 65 мл белого уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2 чайные ложки соуса чили с чесноком, 2 чайные ложки муки.

Свинные ребрышки-барбекю

Удалить со свиных ребрышек лишний жир и жилы. Нарезать большой кусок, по **3-4** ребрышка.

Смешать томатный соус, херес, соевый соус, мед, чеснок и имбирь в сковороде, тщательно перемешать.

Добавить ребрышки к этой смеси. Довести до кипения, убавить огонь и тушить **15 минут**, закрыв крышкой и время от времени переворачивая. Переложить ребрышки и соус в мелкую неметаллическую посуду и охладить. Закрывать полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь. Подготовить и прогреть барбекю.

Уложить ребрышки на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить **15 минут**, переворачивая и смазывая соусом.

Подавать с жареной кукурузой и картофельным салатом.

1 кг «американских» свиных ребрышек, 500 г томатного соуса, 125 мл хереса, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки меда, 3

измельченные дольки чеснока, 1 ст. ложка тертого свежего имбиря.

Свинина, запеченная с яйцами

Мякоть свинины пропустить через мясорубку, затем обжарить с добавлением мелко нарезанного лука. Посолить, посыпать перцем, смешать с мукой, влить $\frac{1}{4}$ стакана бульона или томатного соуса, перемешать и переложить в противень.

Нарезать ломтиками **3—4** красных помидора, уложить вокруг мяса, посолить по вкусу. Поставить в барбекю-котел для запекания. Затем на поверхности кушанья сделать **4—5** углублений, в каждое из которых вбить по одному яйцу, посолить и полить их жиром. Снова поставить в барбекю-котел, чтобы яйца запеклись. Вынув свинину, сразу подавать к столу.

700—800 г свинины, 5—6 ст. ложек жира, 1 головка лука репчатого, 4—5 яиц, 1 ст. ложка муки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясная запеканка с грибами

Свинину пропустить через мясорубку, посолить, посыпать черным перцем и смешать с вареными и нарезанными грибами. Добавить яйцо, молоко и вареный картофель (протертый). Массу вымешать с добавлением жира, выложить на смазанную жиром фольгу, разровнять и запечь в барбекю-котле до образования румяной корочки. Подать к столу с зеленым салатом.

50 г постной свинины, 30 г жирной свинины, 250 г свежих грибов, 3 яйца, 1 стакан молока, 3 клубня картофеля, 4—5 ст. ложек жира, специи, соль по вкусу.

Свиной рулет глазированный

Свинину свернуть в виде трубки и связать суровой ниткой. Чеснок измельчить в давилке или раздавить пестиком и смешать с маслом. Мясо натереть солью, перцем, порошком паприки, **1** посыпать тмином и на **1** час положить в масло с чесноком

Надеть на вертел и в течение **1—1,25** часа жарить на горячей решетке барбекю.

Смешать все составные части глазури и перед тем, как мясо будет готово (за **5-10** минут), намазать его этой смесью для образования корочки. Готовое мясо обернуть фольгой и выдержать **8—10** минут.

1 кг свинины, вырезанной в виде пласта. 6 зубков чеснока, 5 ст. ложек масла растительного, соль и перец черный молотый по вкусу, паприка-порошок, тмин.

Глазурь: 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки меда, 4 ст. ложки пива, 1 ст. ложка свежей рубленой зелени, соль по вкусу.

Барбекю-колбаски

Шампиньоны промыть и промокнуть на полотенце. Колбаски очистить и нарезать на кружки толщиной около **0,5 см**.

Перец разрезать пополам, очистить от зерен и разрезать на кусочки. Томаты разрезать на пластинки. Все, чередуя, нанизать на шпажки. Из масла, соли, перца и трав приготовить маринад и поливать им кусочки в процессе жаренья. Уложить на решетку и жарить **15 минут**.

400 г говяжьих колбасок, 12 шт. свежих шампиньонов (шляпки), 8 шт. мелких мясистых томатов (коктейльные), 5 ст. ложек оливкового масла, 1 ст. ложка травы (эстрагон, кинза, базилик), 1 перец сладкий, соль и перец черный молотый по вкусу.

Телятина пикантная

Нарезать из телятины небольшие шницели. Из сала вырезать **3** кружка. Смешать масло и соки, добавить вино и перец. Зелень измельчить, положить в масло. Шницели переложить салом, погрузить в маринад и оставить примерно на **1 ч**. Положить на горячую решетку барбекю и жарить **15 минут**. В маринад добавить желе, размешать и перед концом жаренья облить шницели.

400 г телятины, 4 тонких ломтика сала, 150 г растительного масла, сок половины апельсина, сок половины лимона, 50 г сладкого вина (марсала, портвейн), перец черный молотый по вкусу, по 4—5 веточек зелени базилика и тархуна, 2 ст. ложки желе из абрикосов, соль по вкусу.

Телятина на решетке

Котлеты, зачищенные от пленок и хрящей, промыть в струе холодной воды, промокнуть полотенцем. Смазать оливковым маслом и обвалить в крошках хлеба.

Посолить, поперчить и жарить на горячей решетке барбекю **15 минут**, периодически переворачивая и смазывая сливочным маслом. Готовые котлеты посыпать луком.

640 г (4 шт.) отбивных котлет из телятины, 3 ст. ложки оливкового масла, 80 г пшеничного хлеба (крошки), 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки лука зеленого рубленого, соль и перец черный молотый по вкусу.

Котлеты из телятины натуральные жареные

Котлеты, нарезанные наискось от телячьей корейки с косточкой, должны быть широкими. Косточку котлеты зачистить и конец заострить, чтобы легко было надеть на нее папильотку. Жарить на горячей решетке барбекю, смазанной маслом, постоянно переворачивая.

Котлеты должны быть хорошо прожарены. На гарнир к котлетам можно подать картофель жареный, морковь, горошек в масле или сложный овощной гарнир.

При подаче котлеты полить мясным соком и маслом, украсить веточками зелени.

600 г телятины, 60 г сливочного масла, 600 г гарнира, зелень.

Телятина, жаренная крупными кусками

Подготовленные для жаренья куски лопатки (лопатку надо отделить от костей, свернуть руле том и обвязать шпагатом), окорока, корейки, грудинки или почечной части телятины посыпать солью и обжарить на горячей решетке барбекю, переворачивая.

Куски телятины должны быть хорошо прожарены. Жир и сок, оставшиеся после жаренья мяса на противне, находящемся, под решеткой, обработать для получения мясного сока.

Жареные куски мяса положить на противень в один ряд, предварительно вынув у грудинки ребра, а с рулета (лопатки) удалить шпагат. Мясо нарезать горячим или остывшим. В последнем случае кусочки перед подачей прогреть на сливочном масле с небольшим количеством коричневого бульона.

Подать с гарниром из овощей или жареным картофелем.

500 г телятины, 20 г топленого говяжьего сала, 20 г сливочного масла, 600 г гарнира, соль по вкусу.

Грудинка телятины фаршированная

У телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезать пленки и срезать с хрящей грудную кость. Во всю длину грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным

слоем мяса и слоем мяса, прилегающим непосредственно к ребрам, прорезать пленки при помощи большого поварского ножа так, чтобы получилось пространство в виде мешка. Наполнить это пространство фаршем (на 1 кг грудинки взять 650—700 г фарша). Грудинку посолить, полить жиром и жарить на крышке барбекю, поливая телятину жиром и выделяющимся из нее соком.

Если во время жаренья мясной сок будет подгорать на крышке, немедленно подлить немного бульона или воды. От готовой грудинки отделить реберные кости, нарезать на куски (1—2 на порцию), полить мясным соком.

Гарнир — жареный или отварной картофель, отварные макароны, рассыпчатая рисовая каша, сваренная на бульоне, или стручки фасоли.

Приготовление фарша. Телятину пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль, перец и все хорошо перемешать. Свиное сало (шпик) и соленый вареный язык нарезать брусочками длиной 60—80 мм, толщиной 10 мм и поместить их в фарш при наполнении грудинки так, чтобы они были расположены вдоль грудинки на некотором расстоянии один от другого.

500 г телятины (грудинки), соль по вкусу.

Фарш: 250 г телятины, 30 г молока, 40 г языка, 40 г шпика, 20 г жира, 600 г гарнира, перец черный молотый.

Эскалоп из телятины

Порционные куски, нарезанные от поясничной части корейки или окорока, слегка отбить тыжкой и поджарить на горячей решетке барбекю.

При подаче положить эскалоп на блюдо, полить маслом и соком.

Гарнировать отварным или жареным картофелем либо сложным овощным гарниром.

500 г телятины, 60 г сливочного масла, 600 г гарнира.

Почки телячьи или свиные жареные с помидорами

С телячьих почек, если они очень жирные, срезать жир, оставив его слоем не более 10 мм. Разрезать почки поперек на ломтики толщиной 10—12 мм.

Свиные почки разрезать вдоль пополам. Почки посыпать солью, перцем, наколоть на шпажки и жарить на решетке, смазанной

жиром, поворачивая шпажки.

У готовых почек не должно быть красноты на разрезе, но не следует также жарить их слишком долго: пережаренные почки не сочны.

Крупные помидоры нарезать на дольки, а мелкие — пополам и поджарить их с маслом на крышке барбекю.

При подаче положить жареные почки на блюдо или тарелку, на каждый ломтик поместить по кусочку помидора и посыпать зеленью петрушки или укропом. Картофель жареный уложить рядом с почками или подать его в отдельной посуде. Почки можно подать также и на сковороде, на которой они жарились.

500 г телячьих или свиных почек, 40 г свиного жира, 400 г свежих помидоров, 600 г гарнира, перец черный молотый, зелень, соль по вкусу.

Почки телячьи, жаренные на решетке

Телячью почку зачистить от излишнего жира, как описано выше, надрезать по длине так, чтобы обе ее половинки образовали один плоский кусок. После этого обе половинки почки проткнуть крест-накрест двумя короткими шпажками, посолить, смазать растопленным сливочным маслом и жарить на решетке над углями или в барбекю-котле.

При подаче вынуть шпажки, положить почку на блюдо, рядом с ней уложить свежие или поджаренные на решетке помидоры, дольки лимона. Украсить блюдо зелеными листьями салата или веточками петрушки, сельдерея.

Отдельно на блюде, покрытом бумажной салфеткой, подать жаренный в жире картофель в виде соломки, брусочков, стружки или вздутый (суфле).

2 телячьи почки, 30 г сливочного масла, 250 г помидоров, 50 г салата, 300 г гарнира, 1/2 лимона, зелень, перец черный молотый, соль по вкусу.

Телячий эскалоп с луком и шампиньонами

Нарезать из почечной части телятины порционные куски (по 1 — 2 куска на порцию), отбить их, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и смочить в яйце, после чего поджарить на горячей крышке барбекю с *маслом сначала с* одной стороны, а затем, быстро перевернув кусок, дожарить на слабом огне другую сторону.

Подать мясо, полив сливочным маслом, сбоку положить отварной картофель или овощной гарнир.

500 г телятины, 80 г топленого масла, 60 г лука, 200 г шампиньонов, 80 г вина, 300 г соуса, 600 г гарнира, перец черный молотый, соль по вкусу.

Фрикандо из телятины в тесте

Взять часть окорока, (так называемое фрикандо), очистить его отлипшего жира, вынуть кость, нашпиговать небольшими кусочками свиного шпика, натереть солью, посыпать перцем и мускатным орехом.

Приготовить слоеное тесто из 300 г муки, раскатать его в палец толщиной, положить на середину телятину и защипать края, при этом тесту надо придать форму рулета. Положить *защипкою вниз на крышку барбекю*, смазать сверху яйцом и закрыть фольгой. Жарить на очень сильном огне 30 минут, убрать жар и печь в течение 2 ч.

Вынуть из крышки и нарезать вместе с тестом на равные куски. Подается к нему томатный соус.

1,25 кг телятины, 125 г шпика, 1 яйцо, перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Котлеты рубленые, жаренные на решетке

Мясо пропустить через мясорубку, вымешать с солью, растворенной в небольшом количестве воды, выложить в эмалированную посуду, разровнять, накрыть влажной салфеткой и выдержать на холоде ночь.

Затем вымешать с измельченным на терке луком и пряностями, выдержать еще 1—2 ч. Из полученной массы сформовать 8 котлет и жарить их на умеренно нагретой решетке до образования румяной корочки (котлеты должны быть сочными, но не сырыми).

600 г телятины и свинины (пополам), 1/2 чайной ложки соли, 1 головка лука репчатого, молотый черный и красный сладкий перец, тмин, чабер, соль по вкусу.

Котлеты телячьи «в гнездышке» с яйцами и грибами

Мясо пропустить через мясорубку с замоченным в молоке хлебом, вымешать с солью, перцем, тмином, измельченными грибами и зеленью, выдержать.

Из полученной массы сформовать 4 котлеты и поместить их в

смазанную жиром и сбрызнутую водой крышку барбекю, посередине каждой котлеты сделать углубление, обложить его ломтиками шпика. Жарить **15** минут на сильном огне. Когда котлеты будут готовы, в углубления выпустить по яйцу, закрыть крышку фольгой и держать там, пока белок не приобретет молочный цвет и не затвердеет. Тогда поперчить их, посолить и осторожно, с помощью лопатки, выложить на тарелку.

Гарнировать солеными огурцами, тушеным горошком или рисом и жареным картофелем.

350 г телятины, 300 г полужирной свинины, 100 г пшеничного хлеба, 100 г консервированных грибов, 1—2 ст. ложки молока, 70 г шпика, 1 кусочек надпочечного жира, 4 яйца, зелень петрушки, тмин, перец черный молотый и красный, соль по вкусу.

Блюда из птицы

Из любой птицы, будь то куры, индейки, утки, цесарки и т. д., на горячей решетке барбекю получаются отдоенные блюда на любой вкус, причем готовятся они очень быстро, что, безусловно, повышает их привлекательность. Можно готовить не только домашнюю птицу, но и дичь, которую при этом, естественно, необходимо обработать по специальному рецепту.

Фаршированные куриные котлеты

Куриные грудки промыть в холодной воде, промокнуть полотенцем, посолить и поперчить с обеих сторон. Сыр натереть, смешать с горчицей и вином и слегка нагреть. Затем туда добавить панировочные сухари, яичный желток и перемешать.

Куриные грудки свернуть в трубочки, заполнить смесью и закрепить ниткой. Поместить в барбекю на решетку и жарить с каждой стороны по **7—9** минут.

Потом завернуть в фольгу и положить в барбекю еще на **5—10** минут.

Подобным же образом можно приготовить индюшатину и утиные грудки.

4 распластанные цыплячьи грудки, сок половины лимона, 5 ст. ложек растительного масла, 125 г мягкого сыра («Рокфор», «Камамбер»), 2 чайные ложки неострой горчицы, 2 ст. ложки белого столового вина, 50 г панировочных сухарей (хлебные крошки), 1 яичный желток, соль и перец черный молотый по вкусу.

Шницели из филе курицы

Куриное филе отделить от сухожилий и косточек, распластать в продольном направлении и вырезать **7—8** шницелей. Шницели слегка отбить тяжкой, смочить в яйце и обвалить в сухарях. Из остатков филе нарезать маленькие кусочки, которые уложить сверху на шницели. Прижать сверху второй решеткой. Посыпать базиликом, посолить, выложить на решетку и жарить на горячей решетке барбекю **12—15** минут с каждой стороны.

Таким же образом можно приготовить шницели из другой птицы.

400 г куриного филе, 2 яйца, панировочные сухари, 120 г крошек белого хлеба, 60 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки сушеного

базилика, соль по вкусу.

Куриные грудки с медовой глазурью

Удалить с грудки лишний жир и жилы, снять кожу. Надрезать куриную грудку с одной стороны по диагонали. Смешать сливочное масло, мед, соус для барбекю и горчицу.

Намазать половину маринада на надрезанную сторону грудки и прикрыть. Выдержать курицу при комнатной температуре **20** минут.

Уложить куриные грудки надрезанной стороной вверх на горячую решетку или крышку барбекю.

Жарить курицу по **2—3** минуты с каждой стороны непосредственно перед подачей к столу. В ходе жаренья несколько раз смазать грудки остатками маринада. Подавать горячими с лапшой.

Чтобы курица приобрела сладковатый привкус, можно мариновать ее в течение ночи в плотно закупоренной посуде, в холодильнике. Чтобы избежать появления привкуса, не следует увеличивать время маринования.

Блюдо гарнируют хрустящим луком во фритюре. Очистить **4** головки лука репчатого, разрезать пополам и мелко нашинковать колечками. Разогреть не сильно **1** л растительного или оливкового масла. Выложить лук в металлическую корзинку для фритюра и опустить в масло. (Если масло задымится, извлечь корзинку на **30** секунд, а потом опустить еще раз). Жарить, пока лук не зарумянится и не станет хрустящим. Обсушить на бумажном полотенце и сразу подавать к столу.

Курицу можно подать с зеленым салатом или приготовить из нее сэндвичи для пикника. Рекомендуется использовать темный мед с сильным привкусом, например, лавандовый или розмариновый. Светлые сорта меда, такие, как апельсиновый или из клевера, мясо подсластят и покроют глазурью, но не придадут ему специфического привкуса.

6 шт. (1 кг) куриных грудок, 50 г размягченного сливочного масла, 90 г меда, 65 г соуса для барбекю, 2 чайные ложки семян горчицы.

Курица, запеченная по-восточному

Подготовить и прогреть барбекю-котел для приготовления при боковом пламени. Под верхней решеткой поместить противень для сбора стекающего жира.

Удалить потроха и лишний жир из курицы. Протереть и обсушить курицу бумажным полотенцем.

Залить кишмиш кипятком и оставить на **15** минут для размягчения. Вымочить финики и курагу в соке лайма. Разогреть растительное и сливочное масло в сковороде, добавить лук и чеснок. Пассеровать **3—4** минуты до готовности. Снять с огня, добавить кишмиш и вымоченные фрукты, соль, перец, кориандр и петрушку. Тщательно перемешать. Нафаршировать внутренность курицы этой смесью и закрепить шпажками. Связать ножки курицы веревочкой. Натереть курицу смесью соли, перца, тмина и оливкового масла. Уложить курицу в центре большого листа фольги, смазанной маслом, и завернуть так, чтобы края фольги не раскрылись.

Уложить курицу на решетку барбекю над контейнером. Закрывать барбекю крышкой, готовить **50** минут. Раскрыть фольгу в виде противня, чтобы жидкость не вытекала. Продолжать готовить еще **20** минут, пока курица не подрумянится. Извлечь из барбекю и оставить на **5—6** минут, а потом разделить.

1,6 кг курицы, 125 мл кипятка, 60 г кишмиша, 4 нарезанных финика без косточек, 4 нарезанные кураги, 1 ст. ложка сока лайма, 1 ст. ложка оливкового масла, 20 г сливочного масла, 1 нарезанная головка лука репчатого, 1—2 нарезанные дольки чеснока, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки перца черного дробленого, 1 чайная ложка молотого кориандра, 2 ст. ложки нарезанной петрушки, соль и перец черный молотый, 1 ч. ложка молотого тмина, 1 ст. ложка оливкового масла, дополнительно.

Фаршированные куриные грудки

Вырезанные куриные грудки хорошо промыть, перед этим снять с них кожу. Потом приготовить фарш. Порезанные грудинку, печеньку и лук пожарить на одной ложке растительного масла. Добавить вареный и раздробленный шпинат и рубленые орехи. Приправить солью и перцем. Все вместе жарить на крышке, на малом огне, около **10** минут постоянно помешивая.

Фарш остудить и наполнить им грудки. Мясо скрепить несколькими зубочистками и посолить. Потом сварить морковь и петрушку. Черешки сельдерея порезать кубиками.

Растительное масло разогреть на сковороде, положить куриные грудки, разделенные на **4** части.

Поджарить с двух сторон до золотистого цвета. Добавить овощи и полить небольшим количеством воды.

Прикрыть крышкой и тушить на малом огне в барбекю-котле около **30** минут. Когда будут готовы, уложить на тарелки по **2** куса куриной грудки, украшая, ошпаренными кипятком, сливами и половинками орехов.

2 куриные грудки по 250 г каждая, 100 г грудинки, 1 куриная печенка, 3 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 1 средняя головка лука репчатого, 1 черешковый сельдерей, 1 корень петрушки, 5 грецких орехов, 5 листьев шпината, соль, перец черный молотый, сушеные сливы для украшения.

Котлеты из филе курицы в конверте

Освободить куриное филе от сухожилий и косточек. Вырезать **7—8** котлет, которые слегка отбить тыжкой и посолить. Целый лист писчей бумаги смазать жиром и согнуть пополам. На одну половину положить слой соуса, на который поместить котлеты, измельченные шампиньоны и петушиные гребешки. Сверху положить еще слой соуса, накрыть второй половинкой бумаги, края завернуть и положить в барбекю на **10—12** минут. Готовность определяется по цвету бумаги — она должна подрумяниться.

Подавать прямо в бумаге.

Приготовление острого соуса. Лук репчатый и шампиньоны измельчить и пассеровать в масле **5—7** минут. Залить белым вином, кетчупом, добавить сахар, соль, измельченную *зелень* эстрагона, петрушки и варить **10—15** минут. Заправить сливочным маслом и остудить.

400 г куриного филе, 50 г сливочного масла, 100 г шампиньонов (шляпки), 60 г петушиных гребешков, 3 ст. ложки охотничьего соуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка молотого имбиря.

Острый соус: 3 ст. ложки вина, 2 ст. ложки кетчупа, по 50 г лука и шампиньонов, соль, сахар по вкусу.

Курица, запеченная в раковинах

Это блюдо готовится в раковинах или керамических креманках-кокотницах. Срезать с курицы мясо и нарезать тонкими ломтиками, освободив от кожи. Шампиньоны нарезать мелкими кусочками. Уложить в раковины грибы и филе, залив сверху белым соусом, смешанным с желтками, посолить. Посыпать тертым сыром. Масло растопить в ложке и сбрызнуть сверху.

Уложить раковины на решетку и жарить до образования корочки.

При подаче к столу посыпать рубленой зеленью петрушки.

500 г вареной курицы, 100 г свежих шампиньонов, 50 г сливочного масла, 250 г молочного соуса, 3 яичных желтка, 50 г сыра, соль и перец черный молотый по вкусу.

Фаршированный молодой цыпленок с виноградным соусом

Днем раньше обработать птиц, промыть и натереть смесью соли с раздавленным чесноком внутри и снаружи. Посыпать перцем и сбрызнуть вином.

Птиц завернуть в алюминиевую фольгу и положить на **24** часа в холодильник.

На следующий день приготовить фарш: мелко нарезать половину сала и лук. Пожарить сало и лук на сковороде. Поджаренный лук вынуть и положить в этот же жир приправы, растолченный картофель, перец черный молотый, яйцо и соль. Приготовить однородную массу. Приступить к фаршированию тушек. Нафаршированных птиц переложить на противень, на котором разложены нарезанное ломтиками сало и нашинкованная морковь, полить виноградным соком и поставить в очень горячую духовку (**200°С**).

Печь около **45** минут, *часто поливая соком*. Мясо вытащить из духовки, разрезать его на **4** части и положить на блюдо. К остаткам сока с жаркого долить виноградный сок.

Подать птицу с макаронами, украшая блюдо виноградом и зеленой петрушкой.

2 молодых цыпленка, 300 г макарон, 300 г свежего свиного сала, 1 морковь, виноградный сок, 300 г зеленого винограда, 2 средние вареные картофелины, пучок свежего тимьяна или 1 чайная ложка сушеного, 1 долька чеснока, 2 маленькие головки лука репчатого (лучше всего шалот), 2 ст. ложки сухого вина, 1 яйцо, соль, перец черный молотый.

Цыпленок в белом соусе с укропом

Цыпленка промыть, обсушить полотенцем, поделить на **4** части и посолить. На сковороде разогреть растительное масло, положить цыпленка и тушить около **1** часа на очень слабом огне под крышкой, добавив мелко порезанный *кольцами* лук и нашинкованную ломтиками морковь. Если необходимо, долить **2—3** ст. ложки воды.

Приготовление соуса. Сварить бульон из воды и кубика бульона,

посыпать укропом, добавить масло и медленно влить размешанную с несколькими ложками воды муку. Варить до загустения, под конец добавить сметану, постоянно помешивая.

При подаче соус влить в глубокое блюдо и в него положить разрезанного на порции цыпленка. В качестве гарнира подать картофель или рис.

1 цыпленок (около 1 кг), 1 кубик бульона, 4 яйца, 3 маленькие головки лука репчатого, 2 ст. ложки масла сливочного, 2 ст. ложки мелко порубленного укропа, 1 морковь, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1/8 л сметаны, соль по вкусу.

Соус: 1 кубик бульона, 0,5 л воды, 1/2 ст. ложки масла сливочного, 1 ст. ложка муки, укроп по вкусу.

Цыпленок с ананасом

Нарезанное кусочками куриное *мясо* обжарить с луком в растительном масле на горячей крышке барбекю до золотистой корочки. Добавить остальные компоненты и на **15** минут оставить тушиться на медленном огне.

200—300 г консервированного ананаса, 400 г куриного мяса, 1 головка лука репчатого, 2 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового), большая щепотка горького перца красного, соль по вкусу.

Фаршированный цыпленок по-польски

Цыпленка промыть, обсушить и натереть солью и приправой «Vegeta» снаружи. Отставить на **15** минут.

Приготовить фарш. Намочить булочку, когда размякнет, отжать воду, смешать с яйцом, маслом, укропом, солью и приправой «Vegeta». Печень мелко порезать и смешать с приготовленной массой.

Если масса будет очень жидкая, добавить панировочные сухари и еще раз хорошо перемешать

Нафаршировать цыпленка приготовленным фаршем, зашить ниткой и смазать растительным маслом. Остатки растительного масла подогреть в противне, положить в него цыпленка, прикрыть основательно алюминиевой фольгой и поставить в духовку.

Жарить в средне нагретой духовке (около **170**°С) в течение **1,5** часов. За **10** минут до конца жаренья снять фольгу, чтобы цыпленок подрумянился.

1 цыпленок (около 1 кг), 3 ст. ложки растительного масла, соль, 1 ст. ложка приправы «Vegeta».

Фарш: 1 черствая булочка, 20 г масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки мелко порезанного укропа или петрушки, 1 куриная печенка или 100 г телячьей печени, 1—2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка приправы «Vegeta».

Молодые бройлеры в фольге

Очищенные и выпотрошенные тушки бройлеров промыть в струе холодной воды и промокнуть. Натереть солью и перцем. Петрушку мелко нарезать. Яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать колечками. Масло разогреть и опустить туда яблоки и лук. Добавить майоран, тимьян, сок лимона и под конец петрушку. Остудить. Тушки заполнить этой смесью и закрепить на них ломтики сала (по 2 шт.). Завернуть в фольгу, положить на решетку барбекю и готовить 25—27 минут.

В начинку можно добавить отварной картофель.

8 тушек молодых цыплят, 1/2 пучка зелени петрушки, 2 яблока, 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки растительного масла, по 1 чайной ложке тимьяна и майорана молотого, сок половины лимона, соль и перец черный молотый по вкусу, деревянные шпильки, лучинки, 16 круглых тонких ломтиков сала.

Цыплячи ножки с манго и имбирем

Ножки промыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем. Посолить, поперчить, посыпать имбирем и карри. Из манго вынуть косточки, мякоть мелко нарезать, уложить в посуду, залить соком, медом и смешать с имбирем. Из алюминиевой фольги вырезать квадрат размером 15х 15 см, на середину положить фруктовую смесь и масло, нарезанное кусочками. Поперчить, загнуть края и слегка прогреть. Ножки жарить на горячей решетке барбекю 30—35 минут.

Выложить на блюдо и сервировать смесью.

4 ножки цыплят, 2 свежих плода манго, сок одного лимона, 2 ст. ложки апельсинового сока, 1 ст. ложка меда, 1 чайная ложка молотого имбиря, 1 ст. ложка молотого карри, 30 г сливочного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Цыпленок в сухарях

Цыпленка разрезать на порционные куски (3—4 куска). Слегка отбить тупой стороной ножа, чтобы придать кускам плоскую форму, посолить, поперчить и жарить на решетке до полуготовности, периодически смазывая маслом. Снять с решетки, полить соком лимона, обвалить в сухарях и снова жарить до образования румяной корочки. Корнишоны и зелень измельчить и смешать. Готовые куски выложить на блюдо, полить перечным соусом, посыпать смесью зелени и корнишонов.

Средний цыпленок, 50 г сливочного масла, сухари панировочные, 50 г крошек белого хлеба, 1 лимон, 100 г огурцов маринованных, корнишонов, 100 г соуса перечного, 5—6 веточек зелени, соль и перец черный молотый по вкусу.

Цыплята сотэ с бананами

Грудки молодых цыплят тщательно вымыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем и разрезать на 2—3 куска. Сало порезать тонкими ломтиками, из которых вырезать диски (шайбы). Мякоть ананаса нарезать кусочками. Шампиньоны почистить, оставить только шляпки, слегка отварить (положить в воду, довести до кипения и тут же снять), остудить. Все составляющие положить в противень. Из соевого соуса, портвейна, масла, порошка имбиря, кусочков ананаса приготовить смесь и положить в нее на 3-4 часа куски цыпленка. Поместить в барбекю и 15—20 минут, жарить на решетке. Бананы нарезать кружочками и попеременно с кусочками свиного сала надеть на шпажки и жарить 15 минут. На блюдо выложить кусочки индейки вместе с бананами и салом. Сверху полить соусом, в котором выдерживали мясо до жаренья.

500 г грудок цыплят, 100 г сала, 200 г свежего ананаса, 200 г шампиньонов, 125 г соевого соуса, 3 ст. ложки портвейна, 1 чайная ложка молотого имбиря, 250 г бананов, соль и перец черный молотый по вкусу.

Цыпленок по-охотничьи в винно-грибной подливке

Цыплят промыть в струе холодной воды, промокнуть и нарезать на порционные куски (3—4 куска).

Посолить, поперчить и жарить на решетке 15—20 минут, переворачивая. Шампиньоны и лук очистить и измельчить, добавить масло, завернуть в фольгу и готовить на горячей решетке барбекю 10 минут. Вино, кетчуп, 2—3 ст. ложки воды смешать и варить 3—4

минуты.

Добавить рубленую зелень и коньяк. Смешать в посуде с шампиньонами и луком.

Готовых цыплят выложить на блюдо и залить приготовленной подливой. Сервировать листьями салата.

Таким же образом можно приготовить любую дичь.

500 г средних цыплят, 50 г сливочного масла, 100 г шампиньонов, 2 головки лука репчатого, 120 г кетчупа, 100 г сухого белого вина, 10—15 г коньяка, соль и перец черный молотый по вкусу, 5—6 веточек зелени петрушки и эстрагона.

Фаршированный индюк

За несколько часов перед приготовлением индюка натереть снаружи и внутри имбирем, солью и перцем. Духовку нагреть до температуры **200*С**

Лук почистить и порезать кубиками. Сельдерей нарезать кружочками. Хлеб (без корочки) порезать мелкими кубиками. Сердце и печень порубить, добавить поджаренный телячий фарш и нашинкованный лук. Кусочки хлеба, разболтанные яйца, растопленное масло, апельсиновый сок, апельсиновую и лимонную цедру, петрушку, тимьян, майоран и остальные приправы *хорошо* перемешать и сделать фарш. Заполнить им внутренность индюка и зашить. Смазать индюка растительным маслом и положить на решетку духовки над противнем грудкой вниз. Жарить **3,5** часа, прикрыв его алюминиевой фольгой. Во время жаренья каждые **15** минут смазывать ножки и грудку индюка растопленным маслом и кислой сметаной в пропорции **1:1** (от этого он приобретает красивую хрустящую корочку). После **3** часов снять фольгу и жарить еще полчаса.

Пожаренного индюка оставить на **15—20** минут в открытой духовке. Образовавшийся соус развести горячей водой или бульоном, слить в кастрюльку с ручкой, приправить. Соус подавать прозрачный или загущенный.

Покупая мороженого индюка, следует ко времени приготовления прибавить еще время на размораживание. Индюк весом **5—6** кг размораживается в холодильнике около **36** часов.

Индюк весом 5—6 кг, молотый имбирь, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки белого перца, 1 головка лука репчатого, 4 черешка сельдерея, 50 г черствого пшеничного хлеба, сердце и печень индюка,

500 г телячьего фарша, 3—4 яйца, 100 г масла, 6 чайных ложек апельсинового сока, 4 чайные ложки мелко порезанной петрушки, 1 чайная ложка сушеного тимьяна, 1/4 чайной ложки сушеного майорана, 1/4 чайной ложки сушеного шалфея, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки перца белого, 1 чайной ложки молотого имбиря, 1 стакан растительного масла.

Гусь в сухарях

Половину тушки гуся промыть в струе холодной воды, промокнуть *полотенцем*. *Разрезать на 5—6 кусков*, натереть солью. Яйца взбить, добавить соль и мелко порезанную зелень. Куски гуся смочить в яйце, обвалить в сухарях, снова обмакнуть в яйце, выложить на решетку барбекю и жарить до готовности. Капусту положить в противень, добавить нарезанный колечками лук, жир и греть на решетке **12—15 минут**.

Куски гуся выложить на блюдо, вокруг уложить капусту и посыпать все мелко нарезанной зеленью.

Полтушки гуся, 500 г квашеной капусты, 3 головки лука репчатого, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, по 4—5 веточек свежих кинзы, петрушки, соль по вкусу.

Утка с крокетами

Начинать готовить утку надо за день до ее подачи. Накануне утку надо обработать, посолить, полить вином, смешанным с приправами и медом. В этом маринаде оставить ее в холодильнике до следующего дня. В день приготовления на противне разогреть растительное масло и положить в него (на скрещенные лучинки) вытащенную из маринада утку. Печь в разогретой духовке около **2 часов**, поливая образующимся соком.

Размятый картофель смешать с мукой, яйцами и солью. Вылепить крокеты — продолговатые валики длиной около **3 см**, обвалить их в панировочных сухарях и жарить на горячем жиру до золотистого цвета.

Готовую утку целиком выложить на блюдо, полить собственным соком. По бокам положить крокеты.

1 утка (около 1,5 кг), 1 стакан красного сухого вина, 1 чайная ложка меда, 1 чайная ложка молотых и смешанных приправ, мускатный орех, корица, гвоздика, паприка, перец черный молотый, 1/4 ложки бульона, соль, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 кг вареного и размятого картофеля, 2 желтка и 1 целое яйцо, 1 ст.

ложка муки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Печеная утка с вишневым соусом

Подготовленную утку натереть смесью из **2 ст. ложек** растительного масла с лимонным *соком* и приправами — солью и перцем. Утку печь **2 часа** в духовке, нагретой до **170°С**.

Приготовление вишневого соуса. Вишни сварить в небольшом количестве воды с вином и сахаром до густоты. Потом вишни отцедить, а соус отставить, чтобы остыл.

Утку вытащить из духовки, разрезать на куски и разложить на тарелки. Утку подавать с вареными макаронами и вишневым соусом.

1 молодая утка, 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 кг вишни, 0,5 стакана красного вина, сок 1/2 лимона, 4 ст. ложки сахара, 300 г макарон, перец черный молотый, соль по вкусу.

Утка, фаршированная солеными грибами

Соленые грибы сполоснуть, обсушить, мелко нарезать и обжарить в масле с луком, нарезанным колечками. Сметану смешать с яйцом, посолить, добавить мелко нарезанную зелень. Тщательно смешать с грибами. Тушку утки промыть в струе холодной воды, промокнуть полотенцем, натереть солью внутри и снаружи, нафаршировать смесью с грибами и зашить.

Уложить на решетку, покрытую фольгой, и жарить на горячей решетке барбекю, поливая соком, **30—40 минут**. Потом края фольги завернуть и готовить еще **8—10 минут**.

Утка — 1,5 кг, 300 г соленых грибов (грузди), 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г сметаны, 1 яйцо, 4 веточки свежей зелени, соль по вкусу.

Жаркое из утки с красным вином

Обработанную утку промыть, обсушить, натереть солью, приправами и перцем, залить вином и поставить на всю ночь в холодильник, прикрыв. На следующий день разогреть на противне растительное масло, положить утку, полить соусом, в котором она мариновалась, сбрызнуть водой. Поставить в разогретую духовку. Печь, пока не будет мягкой, поливая соусом.

Редиску вымыть, положить в кастрюлю с водой и несколько раз довести до кипения, сменяя воду, чтобы редиска не была горькой.

Потом воду слить. На сковороде растопить масло, редиску посолить, добавить несколько столовых ложек воды и тушить на слабом огне до готовности.

Утку вынуть из духовки, положить на блюдо, обложить редиской, полить *соком* с жаркого.

Молодая утка (около 2 кг), 1/2 ст. ложки красного сухого вина, 3 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового), майоран, тимьян, молотая гвоздика, соль, перец черный молотый, 1/2 кг красной редиски, 1 ст. ложка сливочного масла.

Барбекю из рыбы и продуктов моря

Рыба для барбекю всегда предварительно должна быть тщательно подготовлена, промыта, просушена, подсолена, причем обработку рыбы на горячей решетке барбекю всегда надо вести по единой схеме: первоначально рыбу надо жарить несколько минут с обеих сторон на горячей решетке барбекю, а уже потом доводить до готовности на малом жару.

Форель натуральная на решетке

Форель тщательно промыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем. Петрушку мелко нарубить. Смешать масло, сок, добавить зелень, соль и перец. Куски рыбы смазать этой смесью, нанизать на деревянные палочки (примерно 4 палочки) и поставить на решетку барбекю. Готовить примерно 20 минут, поливая периодически масляной смесью.

4 куска очищенной форели, сок одного лимона, 1 пучок зелени петрушки, 100 г растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Лососина, жаренная на решетке

Очищенную рыбу без кожи промыть в струе холодной воды и промокнуть салфеткой. Разрезать на порционные куски (7—8 шт.), положить в посуду, посыпать перцем, посолить, добавить лимонный сок, оливковое масло, крупно нарезанную зелень. Все перемешать и оставить на 1,5—2 часа в прохладном месте. Натереть сливочным маслом, положить на решетку, покрытую фольгой, и жарить 15—20 минут, поворачивая.

Так же можно приготовить сига и форель.

400 г лососины, 30 г сливочного масла, 120 г майонеза, сок одного лимона, 20 г оливкового масла, по 5—6 веточек зелени петрушки, укропа, сельдерея, соль и перец черный молотый по вкусу.

Макрель (скумбрия) на решетке

Рыбу очистить, удалить хребет и плавники. Промыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем. Нарезать порционными кусками (8—10 кусков). Каждый кусок смазать растопленным маслом, сбрызнуть соком лимона и обвалить в сухарях. На решетке выложить фольгу, смазать ее жиром и положить рыбу. Жарить до

ГОТОВНОСТИ

800 г макрели (трески), 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 лимона, соль и перец черный молотый по вкусу

Маринованный палтус

Рыбу вымыть под струей холодной воды и промокнуть полотенцем. Разрезать на порционные куски (8—10 кусков) с кожей, но без костей. Положить в посуду, посыпать измельченным луком и залить лимонным соком. Выдержать в прохладном месте 1,5—2 ч. Обвалять в муке и выложить на фольгу, смазанную маслом и помещенную на решетку барбекю. Перед окончанием жаренья посыпать рубленой зеленью.

800 г очищенного палтуса, 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, по 5—6 веточек зелени петрушки, сельдерея, 2 ст. ложки сока лимона, соль и перец черный молотый по вкусу.

Камбала на шпажках

Филе камбалы промыть и обсушить полотенцем.

Нарезать кусочками по 1—2 см толщиной. Подкислить лимонным соком, посолить и слегка поперчить. Потом полить вермутом и оставить в прохладном месте на полчаса. Бананы почистить и порезать пополам — вдоль и поперек. Смочить соком апельсина и завернуть каждый кусочек в ломтик сала. Куски рыбы и бананы, завернутые в сало, нанизать на шпажки, полить маслом и жарить в крышке-барбекю при умеренной температуре 10—12 минут.

800 г филе камбалы, сок одного лимона, сок 1/2 апельсина, 100 г тонких ломтиков сала, 2 ст. ложки оливкового масла, 50 г белого вермута, 2 банана, соль и перец черный молотый по вкусу.

Тресковый кебаб по-турецки

Рыбу нарезать толстыми квадратными кусками и тщательно промыть в струе холодной воды. Промокнуть салфеткой. Перец стручковый и горошком, лук, помидоры, лавровый лист залить крутым кипятком и оставить на 5—10 минут. Воду слить, овощи нарезать: лук — кружками, перец — квадратиками, помидоры — на 4 части.

Рыбу, овощи и лавровый лист нанизать на шпажки, чередуя, посыпать перцем, солью и жарить на решетке **6—8** минут, поворачивая и смазывая рыбу маслом.

Готовый кебаб обсыпать рубленой зеленью.

700 г филе трески, 4 головки лука репчатого, 6 свежих шампиньонов или маслят, 2 помидора, 60 г сливочного масла, 3 шт. лаврового листа, 4 ст. ложки зелени петрушки, кинзы, сельдерея (рубленые), 2 стручка перца зеленого, по 1 ст. ложке майорана и тимьяна, 5—6 шт. перца горошком, соль по вкусу.

Форель-барбекю

Форель очистить, выпотрошить, промыть в струе холодной воды и обсушить бумажной салфеткой внутри и снаружи. Посолить, поперчить, полить лимонным соком внутри и снаружи. Зелень мелко нарезать и смешать со сливочным маслом. Брюшную полость рыбок раскрыть деревянными палочками-распорками, полить белым вином внутри и снаружи и оставить в прохладном месте примерно на **1** час, потом выложить на алюминиевую фольгу на решетке. Жарить **15—20** минут.

4 средней величины форели, сок двух лимонов, 1 пучок зелени петрушки, 50 г сливочного масла, 1 стакан белого вина, 1 ст. ложка оливкового масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Камбала «а ля кольбер»

Рыбу тщательно вымыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем. Снять кожу, распластать. Обмакнуть во взбитые яйца и обвалить в сухарях. Уложить на большой кусок фольги и поместить на решетку. Жарить по **3—5** мину! с обеих сторон. Зелень прожарить на масле. Удалить осторожно позвоночник, положить в брюшную полость зелень, загнуть края фольги конвертом и жарить еще **4—5** минут.

К столу выложить ломтиками лимона.

800 г потрошенной камбалы без головы, 2 яйца, 1/2 стакана сухарей панировочных, лимон, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки рубленой зелени.

Угорь на вертеле

С угря снять кожу, тщательно вымыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем и разрезать на порционные куски. Надеть на

шпажки, смазать оливковым маслом и жарить на горячей решетке барбекю. Когда рыба подрумянится, посыпать мелкой солью, снять со шпажек на блюдо и полить небольшим количеством соуса.

Приготовление соуса. Красный соус смешать с вином и лимонным соком. Сверху посыпать рубленным луком и зеленью.

500 г чищеного угря, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 головка лука репчатого, 200 г красного соуса, 100 г сухого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 2—3 веточки зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Судак, запеченный в раковинах

Филе судака мелко нарезать из расчета по **3—5** кусочков на порцию. Грибы сварить и мелко нарезать. Лук измельчить. Рыбу, лук, грибы и небольшое количество белого соуса перемешать. Раковины смазать маслом и заполнить смесью рыбы и грибов. Сверху залить остальным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом, посолить. Выложить на решетку в барбекю-котел и запекать при умеренной температуре **10—15** минут.

Таким же образом можно запечь филе трески, окуня и другую рыбу.

500 г филе судака, 50 г сливочного масла, 1 головка лука репчатого, 100 г шампиньонов или белых грибов, 50 г тертого сыра, 100 г белого соуса, 10 шт. раковин беззубки или гребешка, соль по вкусу.

Устрицы на шпажках

Лук очистить от шелухи, положить в посуду, залить вином и варить **8—10** минут, процедить и охладить, добавить сок. Зелень нарезать и положить в смесь сока и лукового отвара. Устрицы надеть на **8** деревянных шпажек, чередуя с луковичками и кружками сала.

Выложить в приготовленную смесь и выдержать в ней **30—40** минут. Слегка поперчить и посолить, потом выложить на фольгу, смазанную маслом и положить на решетку. Жарить **10—12** минут, поворачивая и поливая маринадом.

48 шт. свежих или консервированных устриц, 24 шт. лука-сеянца, 250 г столового красного вина, 1 пучок смеси зеленых трав, сок одного лимона, 8 шт. кружков копченого сала, 50 г сливочного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Лангусты по-французски

Шейки лангустов очистить от панциря, оставив на конце хвостик. Разрезать пополам вдоль. Яйца взбить и добавить *масло, молоко, соль, перец*. Обмакнуть шейки в смесь и обвалить в сухарях. Положить на фольгу, добавить масло и уложить в барбекю-котел. Жарить **5—6** минут.

Жареные шейки обсушить бумажной салфеткой, выложить на блюдо, украсить петрушкой.

7—8 шеек лангустов (лобстеры), 100 г оливкового масла, 2 яйца, 50—60 г молока, 50 г панировочных сухарей, 4—5 веточек зелени петрушки, сельдерея, соль, перец черный молотый по вкусу.

Мидии жареные

Мидии промыть в струе холодной воды, обсушить, залить кипятком, выдержать **10—15** минут, откинуть на дуршлаг, остудить. Растительное масло, лимонный сок, рубленую зелень смешать, добавить соль, перец, залить мидии и оставить на **30—40** минут для маринования. Муку смешать с молоком и в эту массу окунуть каждую мидию. Выложить на алюминиевую фольгу, добавить сливочное масло, положить на решетку и жарить **8—10** минут.

Сервировать майонезом.

250—300 г мидий, очищенных от раковин, 2 ст. ложки масла растительного, сок половины лимона, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, по 5—6 веточек зелени петрушки, сельдерея, кинзы, 30 г масла сливочного, соль и перец черный молотый по вкусу.

Морской гребешок в тесте

Мясо морского гребешка нарезать кусочками.

Промыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем. Смешать растительное *масло, сок*, рубленую зелень, добавить перец, соль. Залить этой смесью мясо гребешка и оставить на **50—60** минут в прохладном месте. В холодное молоко, помешивая, всыпать муку, соль, добавить **1** желток и замесить жидкое тесто.

Белки взбить и добавить в тесто. Окунуть в него кусочки гребешка. Выложить на решетку, покрытую фольгой, добавить масло и жарить **7—8** минут.

300—400 г морских гребешков без раковин, сок половины лимона, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана

молока, **50 г сливочного топленого масла**, **2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, сельдерея**, **2 яйца**, соль и перец черный молотый по вкусу

Кальмары в сметане

Филе кальмара промыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем, отбить, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке, посолить, поперчить. Выложить на большой кусок фольги, добавить масло, положить на решетку и жарить на горячей решетке барбекю **5—8 минут**. Лук нарезать кольцами, уложить поверх кальмаров и залить сметаной. Края фольги загнуть конвертом, тушить на решетке еще **10 минут**.

600 г филе кальмара, **3 головки лука репчатого**, **200 г сметаны**, **3 ст. ложки муки**, соль и перец черный молотый по вкусу.

Лосось с фруктовой сальсой

Сальса — это экзотический южноамериканский соус, в котором смешаны сладость тропических фруктов со жгучестью кайенского или чили-перца.

Лосося порезать на куски весом по **100—150 г**. Посыпать куски лосося подсоленным перцем, уложить в мелкую неметаллическую посуду. Смешать лимонный сок, сок лайма и тимьян. Залить лосося маринадом. Накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник на несколько часов.

Уложить лосося на горячую решетку или крышку барбекю, **смазать остатками** маринада. Жарить по **5—10 минут** с каждой стороны, пока не покроется румяной корочкой.

Жарить лосося и готовить сальсу надо непосредственно перед подачей к столу. Не рекомендуется мариновать лосося более **3 часов**, так как под действием лимонного сока рыба начнет как бы запекаться и мякоть станет матовой. Если это уже произошло, следует уменьшить время приготовления в два раза. Лосось должен быть светло-оранжевого цвета, плотный на ощупь, со светло-серой кожей. Подавать с фруктовой сальсой.

Приготовление фруктовой сальсы. Нарезать папайю и ананасы кубиками со стороной **1 см**.

Смешать с зеленым луком, кориандром, соком лайма, расплавленным сахаром и солью.

Для сальсы лучше всего подходит папайя с желтой кожурой.

(Если папайя легко продавливается пальцем, то она перезрела и не годится для использования). Мелкие горные папайи с оранжево-красной мякотью, созревающие в начале лета, отличаются нежным вкусом.

Зрелую неразрезанную папайю можно хранить в холодильнике до **7** дней. После нарезки она должна быть сразу же подана к столу. Очищенную нарезанную папайю можно хранить в лимонном соке в холодильнике до **3** дней. Замороженную мякоть папайи можно использовать в качестве кубиков льда для фруктовых напитков.

4 куска лосося, 6 чайных ложек подсоленного перца, 2 ст. ложки лимонного сока, 125 мл сока лайма, 1 ст. ложка свеженарезанного тимьяна.

Фруктовая сальса: 1/2 плода очищенной папайи, 1/4 очищенного ананаса, 3 перышка нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка свеженарезанного кориандра, 2 ст. ложки сока лайма, 3 чайные ложки расплавленного сахара, соль по вкусу.

Лангеты из кальмаров в пряном маринаде

Промыть кальмары, удалив пленки. Промокнуть бумажным полотенцем. Надрезать тушку с одной стороны, чтобы получился большой плоский кусок мякоти. Перевернуть внутренней стороной вниз и нанести диагональные надрезы крест-накрест. Поперек этих разрезов разделить мякоть на длинные полоски толщиной около **2** см.

Смешать сок, чеснок, томатную пасту, пряности, сахар, имбирь, растительное масло, мускатный орех и чили. Добавить полоски кальмаров и перемешать.

Накрыть крышкой и оставить в холодильнике на несколько часов или на ночь. Подготовить и прогреть барбекю.

Жарить распластанных кальмаров на горячей крышке барбекю **5** минут, пока мякоть не побелеет. Сняв с огня их надо тут же подавать к столу.

600 г тушек кальмаров, 65 мл лимонного сока, 2 измельченные дольки чеснока, 2 чайные ложки томатной пасты, 1 чайная ложка тарам масала, 2 чайные ложки молотого кориандра, 2 чайные ложки паприки, 2 чайные ложки подсоленного перца, 2 чайные ложки расплавленного сахара, 1 ст. ложка тертого свежего имбиря, 1 ст. ложка оливкового масла, 1/4 чайной ложки молотого мускатного ореха, щепотка порошка чили.

Форель с лимоном и зеленью

Смазать жиром **4** больших листа толстой фольги. Смешать зелень, зерна перца, сок, соль и перец. Разрезать лимон на **8** долек, каждую из которых разрезать пополам.

Положить внутрь каждой рыбины **2** дольки лимона и смесь из зелени.

Уложить каждую рыбину на фольгу, полить **1** ст. ложкой вина. Сложить фольгу конвертом. Жарить рыбу в фольге на решетке барбекю **10—15** минут. (Готовность рыбы можно проверить, отслоив мякоть вилкой). Выдержать рыбу в фольге еще **5** минут. Подавать под соусом с хреном и лимоном.

Приготовление соуса с хреном. Смешать хрен со сливками и сметаной, добавить по вкусу соль и перец.

Приготовление лимонного соуса. Взбить яичные желтки в кухонном комбайне. Медленно влить сливочное *масло тонкой* ровной струей и взбить до густой кремообразной консистенции. Добавить сок, посолить и поперчить.

4 свежие форели, **25** г свеженарезанного укропа, **2** ст. ложки свеженарезанного розмарина, **30** г свеженарезанной петрушки, **2** чайные ложки листьев тимьяна, **6** чайных ложек измельченных зерен перца зеленого, **85** мл лимонного сока, перец зернами по вкусу, **2** лимона, **85** мл сухого белого вина.

Соус с хреном: **1** ст. ложка хрена со сливками, **125** г сметаны, **2** ст. ложки сливок, соль и перец черный молотый по вкусу.

Лимонный соус: **2** яичных желтка, **150** г растопленного сливочного масла, **3-4** ст. ложки лимонного сока, соль и перец черный молотый по вкусу.

Креветки-барбекю

Снять панцирь с креветок, удалить внутренности, головы и хвостовой плавник. Вымыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем. Оливковое масло смешать с *соком*. Зелень *мелко* нарезать и опустить в *смесь масла и сока*. Хорошо перемешать. В полученную смесь положить креветки и выдержать чуть больше часа. Если креветки были заморожены, то увеличить это время в два раза.

Креветки надеть на деревянные шпажки, положить на решетку разогретого барбекю и жарить **5—7** минут.

Посолить перед окончанием жарения.

16 шт. крупных креветок, 125 г оливкового масла, сок одного лимона, 10—12 веточек зелени петрушки, сельдерея, перец черный горошком, соль по вкусу.

Шашлычки из креветок и морских гребешков с медом

Вымочить восемь деревянных шампуров в воде.

Удалить головы креветок. Очистить креветки, оставляя хвосты. Очистить гребешки.

Нанизать креветки и гребешки поочередно на 8 шампуров. Уложить в мелкую неметаллическую посуду. Смешать мед, соусы и херес и залить шашлык. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь.

Жарить шашлык на горячей крышке барбекю 5 минут, постоянно смазывая маринадом.

500 г средних креветок, 250 г свежих неочищенных гребешков, 90 г меда, 2 ст. ложки соевого соуса, 65 г соуса для барбекю, 2 ст. ложки сладкого хереса.

Рыба по-тайски

Уложить крупного карпа или белорыбицу в мелкую неметаллическую посуду. Заполнить внутренность рыбы листьями кориандра.

Смешать чеснок, соевый и рыбный соусы, соус чили, масло, зеленый лук, имбирь, сок и сахар. Залить рыбу маринадом. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов. Жарить рыбу на горячей крышке барбекю около 15 минут, следить, чтобы рыба не подгорела. (Если рыба начинает пригорать, сдвинуть ее к краю крышки.) При жарении постоянно смазывать рыбу маринадом. Подавать с яичной лапшой и поджаренными дольками цитрусовых.

1 средняя выпотрошенная рыба с белым мясом, 70 г свежих листьев кориандра, 2 измельченных зубка чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка рыбного соуса, 1 ст. ложка сладкого соуса чили, 2 чайные ложки кунжутного масла, 3 мелко нарезанных перышка лука зеленого, 2 чайные ложки тертого свежего имбиря, 1 ст. ложка сока лайма, 1 чайная ложка сахара.

Рыба в лимонно-масляном соусе

Окуня или мерланга промыть холодной водой. Посыпать филе

перцем, уложить в неметаллическую посуду. Смешать укроп и лимонный сок. Рыбу залить смесью, накрыть и поставить в холодильник на несколько часов. Прогреть барбекю. Жарить рыбу на горячей крышке барбекю по 2—3 минуты с каждой стороны, пока мякоть не будет легко отслаиваться вилкой. Подавать с лимонно-масляным соусом, жареными дольками цитрусовых и зеленым салатом.

Приготовление лимонно-масляного соуса. Подогреть лимонный сок в сковороде, пока не упарится наполовину. Влить сливки, тщательно перемешать.

Добавить небольшими порциями при постоянном помешивании сливочное масло, пока не растопится, а затем лук репчатый.

4 куска рыбного филе (окунь или мерпанг), 6 чайных ложек лимонного перца, 1—2 ст. ложки свеженарезанного укропа, 85 мл лимонного сока.

Лимонно-масляный соус: 2 ст. ложки лимонного сока, 125 г сливок, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки свеженарезанного лука репчатого.

Кебаб из карпа под кисло-сладким маринадом

Кебаб этот надо готовить непосредственно перед подачей к столу, но готовиться к нему надо заранее. Деревянные шампуры вымочить в воде в течение нескольких часов. Нарезать крупного карпа кубиками со стороной 2,5 см. Слить ананасовый сок, немного оставив в банке (примерно 2 ст. ложки). Нарезать перец кусочками по 2,5 см. Нанизать перец, рыбу и ананас на шампуры. Уложить шампуры в мелкую неметаллическую посуду. Смешать соевый и томатный соусы, остатки ананасового сока, сахар, уксус и соль. Залить кебаб маринадом. Накрыть крышкой и поставить в холодильник. Мариновать не более 3 часов. К тому времени подготовить и прогреть барбекю.

Жарить кебаб на горячей крышке барбекю по 2—3 минуты, с каждой стороны, постоянно смазывая маринадом.

Подавать горячим с отварной лапшой и заправленным зеленым салатом. Перец можно заменить кабачками цуккини, мелкими помидорами, грибами или луком.

750 г филе рыбы с белой мякотью (треска или хек), 225 г консервированных кусочков ананаса, 1 красный сладкий перец, 3 чайные ложки соевого соуса, 6 чайных ложек сахара, 2 ст. ложки

белого уксуса, 2 ст. ложки томатного соуса, соль по вкусу.

Омары, жаренные на барбекю под соусом из авокадо

Смешать вино, мед, бобовую пасту, чеснок и масло. Ножом или кухонными ножницами разрезать *самую* мягкую нижнюю часть панциря омара, слегка раздвинуть панцирь и выдавить мякоть.

Уложить омаров в мелкую неметаллическую посуду. Залить маринадом, тщательно перемешав. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь. Подготовить и прогреть барбекю.

Жарить омары на горячей решетке или крышке барбекю **5—10** минут, постоянно переворачивая и смазывая маринадом. Нарезать круглыми кусочками и подавать с соусом из авокадо и зеленым салатом.

Приготовление соуса. Смешать авокадо, сок, сметану и помидор. Добавить соль и перец черный молотый по вкусу.

500 г свежих омаров, 70 мл сухого белого вина, 1 ст. ложка меда, 1 чайная ложка бобовой пасты, 1 измельченный зубок чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла.

Соус из авокадо: пюре из 1 авокадо, 3 чайные ложки лимонного сока, 2 ст. ложки сметаны, 1 некрупный мелко нарезанный помидор, соль и перец черный молотый по вкусу.