

# ШАШЛЫКИ



УДК 64  
ББК 36.991  
Ш 31

Шашлыки: Сборник, — М.: Лабиринт-К, 2000. —  
Ш 31 48 с.  
ISBN 5-7811-0164-0

УДК 64  
ББК 36.991

© Составление.  
Издательство «Лабиринт-К», 2000  
© Обложка.  
Издательство «Лабиринт-К», 2000

ISBN 5-7811-0164-0

*«Настоящий шашлык — совсем не то же самое,  
что поджаренная на углях баранина»*  
В. Звягинцев

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, 1 ст. ложку уксуса или 1 чайную ложку лимонного сока, перемешать. Накрыть посуду крышкой и убрать в холодное место на 3-4 часа.

Перед жарением готовые маринованные куски нанизать на шампуры вперемежку с луком, нарезанным кольцами. Жарить над горящими древесными углями приблизительно 15-20 минут, равномерно поворачивая шампуры. Если жаровни нет, то шашлык можно пожарить и на сковороде.

Готовый шашлык снять с шампуров, уложить на блюдо, полить растопленным маслом, посыпать зеленым луком, обложить порезанными помидорами, кусочками лимона, подать соус или гранатовый сок.

*На гарнир — отварной рис.*

*500 г мяса, 2-3 луковицы, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 1 лимон, 1 ст. ложка уксуса или 1 чайная ложка лимонного сока, 2 ст. ложки растопленного масла, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ЧАБАНСКИ

Желудок молодого барашка тщательно промыть и начинить порубленным мясом. Затем зашить и закопать в костровой яме. Держать под золой в течение суток без всякого предварительного маринада и лука, с одним только чесноком и тмином. Все это время костер разводится и горит как обычно.

Утром шашлык будет готов, его надо только раскопать.

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ РУБЛЕНЬИЙ

Мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с курдючным салом и репчатым луком. Заправить солью, перцем, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте 1,5-2 часа. Затем фарш разделить в виде колбасок, нанизать их на шампур и обжаривать над раскаленными углями.

При подаче готового блюда посыпать тонко нарезанным зеленым и репчатым луком, сбрызнуть уксусом.

**На гарнир — салат из свежих помидоров с луком.**

*500 г мяса, 30 г курдючного сала, 2 головки репчатого лука, 10 г уксуса, 50г зеленого лука, специи, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-АДЫГЕЙСКИ

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

**На гарнир — рассыпчатая каша.**

*500г мяса, чеснок, черный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-АРМЯНСКИ

Баранину обмыть, нарезать кусочками примерно по 40-50 г, положить в эмалированную кастрюлю с топленным 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 хорошо перемешать.

**Подать готовый шашлык на блюде, посыпав его зернами граната или полив гранатовым соком, посыпать зеленью петрушки.**

*500г мяса, 50г топленого масла, 100г гранат или 50 г гранатового сока, 2-3 головки репчатого лука, зелень, черный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-АФРИКАНСКИ

Мякоть задней ноги обмыть, нарезать небольшими кусочками, положить в глиняную посуду, добавить тимьян, мелко нарезанный острый перец, лавровый лист. Залить мясо смесью молока и уксуса и выдержать в холодном месте 2 дня. После этого мясо вынуть и тушить. Затем каждый кусочек мяса завернуть в тонкий ломтик сала-шпик, нанизать кусочки на шампур, обжарить на решетке и подать с томатным соусом, заправленным большим количеством черного перца.

*500 г мяса, 150 г сала-шпик, 500 г молока, 300 г уксуса, лавровый лист, перец, тимьян, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ (СТЕПНОЙ) ПО-ТАДЖИКСКИ

Баранину обмыть, нарезать полосками длиной 10-15 см, уложить на них подготовленный фарш, завернуть, нанизать на шампур и жарить над углями.

В мясной фарш надо добавить репчатый лук, чеснок, мелко порезанную зелень, черный молотый перец, соль.

*500 г мяса, 1 луковица, 1 долька чеснока, черный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С РИСОМ

Мякоть баранины обмыть, нарезать на кусочки и замариновать. Для этого кусочки мяса посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, смочить уксусом (лучше винным) или лимонным соком, перемешать и уложить в эмалированную посуду. Оставить в холодном месте на 4-6 часов. Нанизать готовые кусочки мяса на шампур вперемежку с кольцами сырого репчатого лука и жарить над углями.

Готовый шашлык снять с шампура, полить топленым маслом и положить на блюдо с рассыпчатой рисовой кашей, сваренной на бульоне из костей баранины.

***Украсить блюдо нарезанным зеленым луком и дольками лимона.***

*500 г мяса, 100 г репчатого лука, 60 г топленого масла, 1 лимон, 100 г зеленого лука, красный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-БАЛКАНСКИ

Мякоть баранины обмыть, нарезать небольшими кусочками, добавить черный перец грубого помола, тимьян, лимонный сок, 2 столовые ложки растительного масла и мариновать в течение 2-х часов. Очистить луковицу и нарезать коль-

цами, разрезать сладкий перец на 4 части, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Нанизать на шампур поочередно: кусочки мяса, лук и перец, шампур уложить на смазанную жиром сковороду и запекать на среднем огне около 10 минут, затем посолить.

**На гарнир — припустить в растительном масле репчатый лук, сварить в мясном бульоне рис. В готовый рис положить обжаренный лук и овощное ассорти и потушить еще 8-10 минут. Подать шашлычный соус.**

*500 г мяса, 1 ч. ложка черного перца грубого помола, 1 ч. ложки тмина, сок 1/2 лимона, немного растительного масла, 2 луковицы, 2 сладких перца (зеленый и красный), 2 ст. ложки нарезанного кубиками репчатого лука, 1 чашка продолговатого риса, 2 чашки мясного бульона, 1 пакет мороженого овощного ассорти, соль.*

### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ПЛОВДИВСКИ

Молодую баранину обмыть, нарезать кусочками и положить в глиняную посуду или на сковороду. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, стручковый сладкий перец, сливочное масло и запечь в духовом шкафу. Затем мясо посолить, посыпать красным молотым перцем, влить не-

много воды и довести до готовности в духовом шкафу. После этого залить мясо кислым молоком, взбитым с сырыми яйцами и солью, и запечь до образования румяной корочки.

*500 г мяса, 100 г репчатого лука, 100 г стручкового сладкого перца, 80 г сливочного масла, 50 г кислого молока, 1 яйцо, красный молотый перец, соль.*

### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С БАКЛАЖАНАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Баранину (корейку или заднюю часть) обмыть, нарезать небольшими кусками одинаковых размеров. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить кусочки баранины, предварительно посыпав их слегка солью и черным молотым перцем. После этого баклажаны нанизать на шампур так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все кусочки баранины.

Шашлык обжарить над углями, вращая шампур так, чтобы кусочки баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время жаренья баранину и баклажаны надо поливать растительным маслом.

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

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-КАВКАЗСКИ

Баранину обмыть, нарезать кусками по 30-40 г, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным репчатым луком, зеленью петрушки, смочить уксусом или лимонным соком, сложить в посуду, перемешать и поставить в холодное место на 4-6 часов.

Готовые маринованные куски мяса нанизать на шампур попеременно с кружочками репчатого лука, смазать растопленным курдючным салом и жарить над углями, постоянно поворачивая шампур, до готовности.

Готовый шашлык выложить на блюдо.

**На гарнир — нарезанный репчатый лук или зеленый лук, помидоры, кусочки лимона. Подать соус ткемали.**

*500 г мяса, 1-2 луковицы, 100 г зеленого лука, уксус или лимонный сок, помидоры — 8-10 штук, молотый черный перец, соль, соус ткемали, 1 лимон, зелень.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-КАЗАХСКИ

Мягкую часть баранины (корейка, задняя часть) обмыть, посолить и выдержать 2-3 часа в холодном месте. Затем нарезать небольшими кусочками по 15-20 г и надеть на шампуры. Жарить

над углями в мангале до готовности — до образования румяной корочки, постоянно поворачивая шампур и периодически поливая мясо раствором соли с перцем.

**При подаче посыпать тонко нарезанным луком.**

*500 г мяса, 2 головки репчатого лука, молотый черный перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ В КАЗАНЕ (ПО-УЗБЕКСКИ)

Мякоть баранины обмыть, 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 все содержимое помещалось не ниже середины казана или не достигало 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.**

*500 г мяса, 2 головки репчатого лука, 50 г укропа или кинзы, 1 шт. небольшого красного стручкового перца или молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-КАРСКИ

Почечную часть баранины обмыть, почистить, срезать сухожилия, сделать надрезы и нарезать на куски по 250 г на порцию. Почки также обмыть, разрезать пополам.

Подготовленные куски баранины и почки сложить в посуду, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки. Сбрызнуть уксусом или лимонным соком и оставить мариновать на 2-3 часа.

Затем маринованные куски баранины надеть на шампур, добавив с обеих сторон куска по половинке почки, и жарить над углями. Во время жарения шампур нужно все время поворачивать, чтобы баранина прожарилась равномерно,

Такой шашлык можно пожарить и на сковороде.

***Готовый шашлык снять с шампура и подать вместе с почками, сверху посыпать шашлык зеленым луком, зеленью петрушки, обложить мясо на блюде кусочками лимона,***

***К готовому шашлыку подать острый томатный соус.***

*500 г мяса, 2 почки, 1-2 луковицы, 100 г зеленого лука, уксус, лимонный сок, 1 лимон, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-БОЛГАРСКИ

Мякоть задней ноги обмыть, нарезать кусками, посолить. Свежие кабачки очистить, нарезать кружочками, посолить. Нанизать мясо на шампур, 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.

***На гарнир — жареный картофель.***

*500 г мяса, 250 г свежих кабачков, 50 г топленого масла, черный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

Мякоть задней ноги обмыть, нарезать кусочками по 30-40 г, положить в эмалированную посуду, сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью, черным молотым перцем и выдержать в течение 2 часов. Затем нанизать кусочки мяса на шампур и обжарить над раскаленными углями до готовности.

***Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком. Подавать, не снимая мясо с шампура.***

*500 г мяса, 1/2 лимона, 25 г миндаля, 75 г кислого молока, молотый черный перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ТАТАРСКИ

Баранину (мякоть задней ноги) обмыть, нарезать кусочками по 30-40 г, выдержать 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.

Куски мяса нанизать на шампур, перемежая их кусочками свиного сала или жирной ветчины. Жарить над раскаленными углями, периодически поворачивая шампур.

**На гарнир — отварной рис.**

*500 г мяса, 150 г свиного сала или ветчины, 1-2 головки репчатого лука, 20 г оливкового масла, лавровый лист, мускатный орех, черный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-УЗБЕКСКИ

Баранину обмыть, нарезать кусочками по 15-20 г, сложить в эмалированную посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, уксус, анис, красный молотый перец, перемешать и поставить в холодное место на 4-6 часов.

Готовые куски нанизать на шампуры попеременно с кружочками репчатого лука. Посыпать пшеничной мукой, на конец каждого шампура

нанизать по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями.

Подать готовый шашлык на шампурах.

**На гарнир — нашинкованный репчатый лук, зелень петрушки.**

*500 г мяса, 40-50 г курдючного жира, 2-3 головки репчатого лука, 50 г муки, уксус, анис, зелень, молотый красный перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ «ЖАРКОЕ РАЗБОЙНИКОВ»

Мясо (вырезку) обмыть, нарезать мясо и шпик из расчета по 2 куска на порцию, слегка отбить, посолить и посыпать черным перцем. Взять ржаной хлеб — по 3 куска на порцию. Все это нанизать на шампур в следующем порядке: кусок хлеба, кусок мяса, шпик и т.д. На концах шампура должен быть хлеб. После этого обжарить жаркое над раскаленными углями, то и дело поворачивая шампур.

Можно поджарить жаркое и на сковороде в разогретом жире и довести его до готовности в духовке.

**На гарнир — сладкий перец, порезанный на узкие полоски.**

*500 г мяса, 100 г копченого шпика, 400 г ржаного хлеба, перец, соль.*



## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Вырезку порезать на небольшие куски, сложить в миску, пересыпая мелконарубленным луком и толченым перцем. Слегка сбрызнуть уксусом. Накрыть мясо крышкой и поставить для маринования на 2-3 часа в холодное место. Приготовить 5 тонких палочек. Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, нанизать на каждую палочку по 7-8 кусочков мяса, посыпать мукой и положить на раскаленную сковороду в кипящее масло. Обжарить, поворачивая со всех сторон, чтобы образовалась румяная корочка. Внутри мясо должно оставаться розовым.

*Подавать сразу же на подогретом блюде, полив соком из-под шашлыка и посыпав крупно рубленным зеленым луком.*

*500 г вырезки, 1-2 луковицы, 1 ч. ложка муки, 70 г топленого масла, 70 г зеленого лука, перец, уксус, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

Срезать 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 эмалированную посуду. Смешать соевый соус,

растительное масло, чеснок, имбирь и залить мясо. Накрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь.

Уложить шампуры на горячую решетку, жарить 8-10 минут до готовности, поворачивая время от времени шампуры.

*Подавать с арахисовым соусом.*

Арахисовый соус приготовить так: смешать ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соусы на сковороде, готовить при постоянном помешивании на среднем огне до получения однородной массы.

Подавать теплым.

*500 г стейка от огузка, 50 г соевого соуса, 1-1 1/2 ст. ложки растительного масла, 1 измельченная долька чеснока, 1/2 ч. ложки имбиря, арахисовый соус, 150 мл ананасового сока, 150 мл арахисового масла, 1/3 ч. ложки чесночного порошка, 1/3 ч. ложки лукового порошка, 1/2 ч. ложки сладкого соуса чили, 50 г соевого соуса.*

## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

Мясо (вырезку) нарезать на куски по 20-25 г, отбить до толщины 0,5 см. Свиной шпик нарезать тонкими ломтиками (2-3 мм). Мясо и шпик нанизать вперемежку на шампур, начав и закончив

ломтиками мяса. Шашлык на шампуре обравнять, срезать выступающие кромки кусочков, посыпать его солью, перцем и поджарить на большой сковороде со свиным салом.

При подаче на середину блюда или тарелки выложить грядкой рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне, и полить ее растопленным сливочным маслом и мясным соком (развести горячей водой все, что осталось после шашлыка на сковороде, и прокипятить). На кашу поместить готовый шашлык, осторожно вынуть шампур, стараясь не нарушить положения кусочков мяса.

***Шашлык можно украсить пожаренными кусочками или колечками лука.***

*500 г мяса, 150 г шпика, 40-50 г свиного топленого сала, 50 г сливочного масла (на нем поджаривается и лук), 2-3 луковицы, 500 г гарнира, перец, соль.*

### **ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ**

Говядину (вырезку) обмыть, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть уксусом, добавить тонко нашинкованный репчатый лук, посыпать солью, черным молотым перцем, перемешать, сложить в эмалированную посуду и поставить в холодное место на 2-3 часа.

Перед жаркой кусочки мяса нанизать на шам-

пур, смазать растопленным сливочным маслом и, постоянно поворачивая шампур, жарить мясо над раскаленными углями примерно 5-8 минут.

Готовый шашлык снять с шампура и уложить на блюдо.

На гарнир — нарезанный кольцами репчатый лук, зеленый лук, свежие помидоры, зелень и кусочки лимона. Вместо лимона к шашлыку можно подать соус ткемали. А на гарнир иногда подают целые помидоры, обжаренные на решетке одновременно с шашлыком.

*500 г мяса, 50 г сливочного масла, 6-8 помидоров, 2-3 луковицы, 100 г зеленого лука, 1/2 лимона, уксус, черный молотый перец, зелень, соль.*

### **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ЦЫГАНСКИ**

Мякоть баранины обмыть, нарезать небольшими кусками, приправить солью, молотым перцем и чесноком — черным и красным. Нанизать куски на шампур попеременно с кусками копченого сала и свиных почек. Сбрызнуть растительным маслом и жарить на углях.

***На гарнир — свежий салат и белый хлеб.***

*500 г мяса, 500 г копченого сала, 100 г свиных почек, 4 зубчика чеснока, 160 г растительного масла, черный и красный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Говяжью вырезку очистить от пленок и сухожилый, нарезать кубиками по 25-30 г, сложить в глиняную или эмалированную посуду, посыпать черным молотым перцем, рубленым луком, зеленью петрушки, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2-3 дня.

Маринованное мясо нанизать на шампур и жарить над углями до полной готовности, периодически поварачивая шампур.

*500 г вырезки, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ст. ложка винного уксуса, перец черный молотый, лавровый лист, перец душистый горошком, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-СИБИРСКИ

Этот рецепт позволяет довести до необходимой мягкости даже очень жесткое мясо.

Оттаявшее мясо нарезать кусками чуть больше спичечного коробка. На дно кастрюли высыпать слой душистого перца (горошком). Сверху укрыть его слоем лаврового листа. Уложить слой порезанного кольцами лука, сверху — слой мяса, посолить, поперчить красным молотым перцем, снова положить слой лука и т.д. Последним слоем должен идти лук. Поверх него выложить слой

лаврового листа. Сверху положить слой томатной пасты в палец толщиной и полить уксусом (на 1 кг мяса — 1 ст. ложка уксуса).

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

Через сутки слить жидкость, выкинуть верхний слой лаврушки и переложить мясо в другую посуду, удалив оставшуюся лаврушку и перец-горошек.

В мясо выдавить лимон, добавить белого сухого вина.

Через два часа можно жарить.

## ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В БУМАГЕ

Мякоть телятины обмыть, нарезать мелкими кусочками, добавить мелко рубленный репчатый лук, мелко порезанные спелые помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль и жир. Тщательно перемешать, убрать в холодное место 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.

*500 г мяса, 1-2 луковицы, 2-3 помидора, 10 г жира, зелень петрушки и укропа, перец красный молотый, перец черный молотый, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-БОЛГАРСКИ

Мякоть телятины обмыть, 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 мясо и протушить еще 8-10 минут.

*500 г мяса, 250 г помидоров, 150 г репчатого лука, перец острый стручковый — 1 шт, жир — 50 г, вода — 50 г, 1 яйцо, кислое молоко — 80 г, мука — 25 г, уксус, зелень петрушки, черный и красный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Мякоть задней ноги или лопатки обмыть, срезать лишний жир, оставляя его на мясе слоем не более 5-7 мм. Мясо нарезать на куски по 30-40 г.

Куски мяса посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и зеленью петрушки, смочить винным уксусом или лимонным соком, перемешать, уло-

жить в эмалированную посуду и оставить в холодном месте на 4-6 часов.

Перед жаркой мясо нанизать на шампур попеременно с кружочками репчатого лука, смазать сливочным маслом и жарить над горящими углями.

***На гарнир — рассыпчатая рисовая каша, поджаренный лук или сырой репчатый лук, зеленый лук, помидоры, кусочки лимона.***

*500 г мяса, 3-4 луковицы, 100 г зеленого лука, 50 г сливочного масла, винный уксус, сок 1/2 лимона, красный молотый перец, соль.*

## 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 время от времени шашлык маслом. Готовый шашлык положить на шпажках на ореховые листья, добавить нарезанный лук, завернуть, подержать так 5-10 минут для аромата и подать на листьях.

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В БЕЛОМ ВИНЕ

Для приготовления этого шашлыка можно взять мякоть, а можно и куски свинины с косточками. Обрезать жир, оставив небольшой слой, и нарезать кусками. Уложить мясо в эмалированную посуду, посыпав сверху смесью кинзы, укропа, базилика, черного молотого перца, небольшого количества красного молотого перца и лаврового листа. Добавить резаного репчатого лука. Залить белым сухим вином так, чтобы вино чуть-чуть закрывало мясо. Добавить сок одного выжатого лимона.

(Для маринада лучше всего использовать белое сухое вино типа «Совиньон», «Ркацители», «Цинандали»)

Закрывать посуду крышкой, поставить в холодное место на 3 часа.

Готовые замаринованные куски мяса нанизать на шампур и пожарить на углях, сбрызгивая мясо вином.

На дно эмалированной посуды выложить лаваш, готовое жареное мясо, посыпать нарезанным кольцами репчатым луком, выдавить сок одного граната или посыпать гранатовыми зернышками, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 минут.

**На гарнир — печеные помидоры или баклажаны.**

*500 г мяса, 6-8 луковиц, 1 лимон, 1 спелый гранат, 200-300 г сухого белого вина, (кинза, укроп, базилик, лавровый лист по вкусу), красный и черный молотый перец, лаваш, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ПОМИДОРАМИ

Мякоть постной свинины обмыть, нарезать небольшими кусочками. Добавить соль, перец по вкусу, репчатый лук, нарезанный кольцами, и свежие помидоры, нарезанные дольками. Сложить мясо в эмалированную посуду и оставить в холодном месте на 6-8 часов.

Готовое замаринованное мясо нанизать на шампур, сбрызнуть смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу). Жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая шампур.

**На гарнир — отварной или жареный картофель, посыпанный зеленью петрушки.**

*500 г мяса, 4-5 луковиц, 6-7 спелых помидоров, молотый черный перец, уксус, 2-3 дольки чеснока, зелень петрушки, соль.*

## МЯСО ДИЧИ ПО-ОХОТНИЧЬИ

Нарубленное кусками толщиной не более 10 г 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 немного соли, смешанной с молотым черным перцем.

Сверху куски мяса так же натереть солью,

молотым черным перцем и толчеными можжевеловыми ягодами (по 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 заложеным мясом. Запекать куски мяса вначале с одной, а затем и с другой стороны.

### ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ

Баранью, говяжью или свиную печень обмыть, нарезать небольшими кубиками, нанизать на шпажку попеременно 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.

***На гарнир — рассыпчатая рисовая каша с жареным луком или с сырым репчатым луком, или с зеленым луком, с огурцами и помидорами. Подать соус кетчуп.***

*500 г печени, 300 г курдючного сала или шпика, 200 г репчатого лука, 50 г топленого сала для жарения лука, 250 г рисовой каши, соус кетчуп, перец черный молотый, соль.*

### ШАШЛЫК ИЗ ТРЕХ СОРТОВ МЯСА (СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ)

Куски свинины, говядины и телятины, нарезанные толщиной 1-1,5 см, отбить, посолить, нарезать квадратами 3х3 см. Нарезать кусками копченое сало, репчатый лук — кольцами. Нанизать на шампур, чередуя кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука и т.д.

Обжарить мясо в сковороде на растопленном свином сале, посыпать черным молотым перцем, залить сухим белым вином и тушить до готовности под крышкой.

Вместо телятины можно использовать баранину.

При подаче полить шашлык вином.

***На гарнир — отварной рис.***

*По 500 г каждого вида мяса, 150 г копченого сала, 100 г свиного сала, 2-3 головки репчатого лука, 50 г сухого белого вина, черный молотый перец, соль.*

### ШАШЛЫК ИЗ ДИКОГО БАРАНА

Отлежавшееся мясо вымыть, нарезать небольшими кусками. Нарезать колечками репчатый лук. Разбавить уксус водой, добавить туда молотый кориандр, посолить. Залить этим маринадом мясо и оставить на ночь. Перед тем как начать жарить,

обмакнуть кусочки мяса салфеткой и попеременно с луком нанизать на шампуры, немного посолить, смазать растопленным маслом, посыпать черным перцем и жарить с каждой стороны по 5 минут, поливая растопленным маслом.

**Гарнир — отварной картофель.**

*500г мяса, 2-3 луковицы, 100г уксуса, 200 г воды, молотый черный перец, молотый кориандр, 80г масла, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ДИКОЙ КОЗЫ

Отлежавшееся мясо вымыть, нарезать небольшими кусками, сложить мясо в подготовленную посуду и залить на 10 часов традиционным приготовленным маринадом с добавлением гвоздики и лаврового листа. Поставить посуду в холодное место. Потом вынуть мясо, нашпиговать его кусочками свиного сала, посолить, посыпать черным молотым перцем.

Нанизать подготовленные кусочки мяса на шампуры попеременно с луком и жарить с каждой стороны по 5-7 минут, равномерно поворачивая шампур.

**Гарнир — отварной картофель, квашеная капуста, тушеная красная капуста.**

*500г мяса, 2-3 луковицы, 100г уксуса, 200 г воды, молотый черный перец, 200 г свиного сала, гвоздика 2-3 шт., лавровый лист, соль.*

## КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ НА ВЕРТЕЛЕ

Мясо нарезать вдоль ребер на котлеты, оставляя в каждой реберную кость. Котлеты слегка отбить, посолить, посыпать перцем, смазать растительным маслом. Жарить на вертеле над горящими без пламени углями или в электродуховке так, чтобы внутри сохранился розоватый оттенок.

**Положить на подогретое блюдо и подать с картофельным пюре или картофелем «фри», стручковой фасолью, брюссельской капустой.**

Если нет вертела, можно приготовить котлеты на сковороде. При этом котлеты не смазывают растительным маслом, а слегка посыпают мукой (10 г) и жарят в сильно разогретом жире.

*800 г баранины (корейка или почечная часть), 20-30 г растительного масла, соль, перец по вкусу.*

## ШАШЛЫК ИЗ ЛОСЯТИНЫ

Нарезать небольшими кусками мясо из филейной или любой другой части лосятины, приблизительно по 50-60 г. Залить мясо белым столовым вином или опустить в традиционно приготовленный маринад на сутки. Затем нанизать на шампуры, чередуя с луком и кусочками свиного сала. Посолить. Жарить над раскаленными углями.

Шашлык будет готов через 10-15 минут. Мясо поперчить, посыпать петрушкой, луком.

**Гарнир — квашеная капуста, соленые огурцы, брусника, помидоры.**

*500 г мяса, 2 стакана белого столового вина, 3-4 луковицы, 200 г свиного сала, черный молотый перец, зелень, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Индейку разобрать по суставам. Порезать кольцами репчатый лук, посолить его, посыпать черным перцем, сахарным песком и добавить сухое вино или винный уксус. В эту смесь положить мясо, накрыть деревянным кружком или крышкой от эмалированной кастрюли, положить гнет. Через 15 минут освободить мясо от лука, слегка отжать сок и, переложив в хорошо разогретый

сотейник, жарить в собственном соку и жире, постоянно помешивая, около 10 минут. Затем добавить жира и жарить еще 8 минут.

Подать шашлык на разогретой тарелке.

**На гарнир — репчатый лук, который нужно нашинковать, добавить 1 столовую ложку гранатового сока, 1/2 чайной ложки сахарного песка. Все перемешать, посолить, сбрызнуть уксусом.**

*500 г индейки, 350 г репчатого лука, 100 г сухого белого вина или винного уксуса, 2 ст. ложки жира, черный молотый перец, соль.*

## ПЕРЕПЕЛА ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМИ

Разрезать подготовленных перепелов вдоль со стороны спины, удалить все косточки. Тушки распластать и надеть на шпажку, посыпать солью и перцем и жарить в сотейнике.

Готовых перепелов выложить на блюдо, гарнировать белыми грибами, жареными с маслом. Из сотейника слить жир, влить коньяк и крепкий коричневый бульон (40-50 г), прокипятить, процедить. Полить перепелов этим соком и посыпать укропом. Украсить зеленью.

*Перепела — 2 шт., топленое свиное сало — 20 г, грибы белые жареные — 100 г, коньяк — 10 г, перец черный молотый, зелень, соль.*



## ПЕРЕПЕЛА В СУХАРЯХ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

Подготовить перепелов, посыпать их солью, перцем, смочить в растопленном сливочном масле, запанировать в хлебных крошках и жарить на решетке над раскаленными углями до готовности. Выложить на блюдо, посыпать порезанной зеленью.

**На гарнир — головки вареных шампиньонов, прогретых в масле.**

*Перепела — 2 шт., масло сливочное — 50 г, панировочные сухари — 20 г, шампиньоны — 100 г, перец черный молотый, соль.*

## ПЕРЕПЕЛА, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

Подготовленных перепелов распластать, удалить косточки, посыпать солью, перцем, смазать растопленным маслом и жарить на решетке над раскаленными углями.

Выложить готовых перепелов на блюдо, положить на них по ломтику лимона (без кожицы и зерен). Украсить блюдо зеленью.

*Перепела — 2 шт., масло сливочное — 50 г, 1/2 лимона, черный молотый перец, зелень, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЯТ

Цыплят обмыть, очистить, выпотрошить, посолить. Нанизать на шампур, изжарить на вертеле над раскаленными углями, поливая растопленным сливочным маслом. Незадолго до готовности взять 1/2 стакана муки, 1 ложку масла, развести 2 стаканами сливок или молока, вскипятить несколько раз, непрерывно помешивая. Этим соусом поливать цыплят на вертеле, все время его поворачивая. Когда цыплята подрумянятся, выложить их на блюдо.

**На гарнир — отварной картофель, отварной рис, свежий салат.**

*2-3 цыпленка, 3 ст. ложки масла, 1/2 стакана муки, 2 стакана сливок или 2 стакана молока, соль.*

## ЦЫПЛЕНОК В СУХАРЯХ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

Цыпленка обмыть, разрезать на порционные куски, слегка отбить тыжкой, чтобы придать кускам плоскую форму, посолить, поперчить и жарить на решетке до полуготовности, периодически смазывая маслом. Снять с решетки, полить соком лимона, обвалять 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 коришонов.

*Средний цыпленок, 50 г сливочного масла, сухари панировочные, 50 г крошек белого хлеба, 1 лимон, 100 г огурцов маринованных (коришонов), 100 г соуса перечного, 5-6 веточек зелени, соль, перец черный молотый по вкусу.*

### РЫБА НА КОСТРЕ

Рыбу завернуть в лист лопуха или в фольгу, или в оберточную бумагу как в пакет (бумагу надо увлажнить) и закопать в горячую золу костра. Сверху снова развести небольшой костер. Время приготовления рыбы зависит от ее размеров и раскаленности углей (они должны быть жарче, чем для шашлыка, приблизительно как для запекания картошки) — обычно от 5 до 10 минут. Затем пакет с готовой рыбой вытащить, развернуть (при этом чешуя останется прилипшей к бумаге), рыбу посолить. Блюдо — рыба в собственном соку — готова.

В золе этого же костра можно приготовить и гарнир — печеную в золе картошку.

### ШАШЛЫК ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ

Рыбу разделить на филе с кожей, без костей, нарезать кубиками по 30-40 г и мариновать в течение 1-2 часов, добавив уксус или лимонную кислоту, соль, молотый черный перец и нарезанный кольцами репчатый лук. Нарезать шпик тонкими ломтиками. Нанизать на шпажки, чередуя кусочки рыбы, сало и кружочки лука. Обжарить на сковороде, поворачивая шпажки, в течение 15-20 минут. Обжаренный шашлык поставить в разогретую духовку и довести до готовности.

К шашлыку подать томатный соус.

*Филе рыбы — 500 г, 1-2 луковицы, 100 г шпика, 2 ст. ложки растительного масла, 1-2 ст. ложки 3%-ного уксуса, или 1/2 стакана разведенной лимонной кислоты (1/2) щепотки, или сок 1/2 лимона, соль, специи по вкусу.*

### ШАШЛЫК ИЗ ГОРБУШИ ПО-САХАЛИНСКИ

Рыбу разделить на филе без кожи, промыть, нарезать 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 (в кляре) и жарить во фритюре до образо-

вания румяной корочки, после этого поставить в жарочный шкаф и довести до готовности. К шашлыку подать зеленый лук и томатный соус.

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

Для приготовления маринада: 100 г репчатого лука, 50 г 3%-ного уксуса, 0,5 г дробленого перца, 1/2 лимона, зелень петрушки или укропа.

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

### ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

С тушки осетра надо снять шкуру и удалить шипы. Чтобы было легче снимать шкуру, надо обдать тушку крутым кипятком.

Куски осетрового филе надо выдержать 1,5-2 часа в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Затем от-

цедить, нарезать филе на порционные кусочки, а сладкий перец и помидоры — на маленькие кусочки. Надеть на шампур последовательно кусочек рыбы, перца, рыбы, помидора, лавровый лист, снова кусочек рыбы и т.д. Жарить на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до подрумянивания.

Такие же шашлыки готовят из белуги и стерляди.

*Рыбное филе — 500 г, вино белое сухое — 50 г, масло растительное — 20 г, лимон — 1/2 шт., репчатый лук — 100 г, помидоры — 200 г, перец черный молотый, лавровый лист, соль.*

### ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Помыть, обработать свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики), погрузить на 10-15 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, нанизать на тоненькие деревянные палочки, чередуя грибы с кольцами репчатого лука и кусочками свиного сала.

Шашлык обжарить над углями. За несколько минут до готовности добавить томат-пюре, черный молотый перец, соль.

*300 г грибов, 100 г свиного сала, 2 ст. ложки томат-пюре, черный молотый перец, соль.*

## ШАШЛЫК ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Сушеные белые грибы замочить. Когда они набухнут, отцедить, нарезать крупными ломтиками (мелкие грибы резать не надо). 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, 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 блюдо, рядом поместить крупно нарезанный зеленый лук, дольки свежих помидоров, украсить ломтиками лимона, веточками петрушки и посыпать нарезанным укропом.

***На гарнир — отварной рис или картофельное пюре.***

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

## СОУСЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ И ШАШЛЫКАМ

### **Соус гранатовый**

Свежеотжатый гранатовый сок слить в кастрюльку, довести до кипения и на слабом огне уварить до 1/3 первоначального объема, затем охладить.

### **Соус гранатовый острый**

*0,5 л гранатового сока, 2-3 дольки чеснока, молотый красный перец, зелень кинзы, соль.*

Сок смешать с измельченным чесноком, зеленью, перцем и солью и прогреть на небольшом огне (но не кипятить).

### **Кетчуп**

Проварить 2 кг спелых помидоров, протереть их. 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 чайную ложку черного молотого перца, 1 чайную ложку душистого перца, 5-6 гвоздичек, предварительно размолотых, и 1 чайную ложку корицы. Соль добавить по вкусу. Проварить еще 30 минут и закатать в банки.

### **Соус майонез с хреном**

В натуральный майонез добавить мелко натертый хрен и мелко настроганное яблоко.

### **Соус красный**

*1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 1/2 ст. ложки масла, соль.*

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до светло-коричневого цвета, после чего смешать с томат-пастой и развести 2 стаканами мясного бульона. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и проварить на слабом огне 20-30 минут.

По окончании варки добавить в соус соль, 1-2 ст. ложки вина (мадеры или портвейна), процедить сквозь сито и заправить кусочком сливочного масла.

### **Острый соус**

**В** готовый, не очень острый, кетчуп в количестве 0,5 л добавить мелко порезанный корейский красный перец, одну-две дольки размельченного чеснока. Соус разбавить водой до консистенции жидкой сметаны.

### **Соус «ткемали» из слив**

*100 г сушеных слив, чеснок, соль, перец, зелень кинзы или петрушки.*

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

### **Соус томатный**

*1/2 стакана томат-пасты, 1 неполная ст. ложка муки, 1 некрупная морковь, 1 петрушка, 1 луковица, по 1 ст. ложке острого томатного соуса и сливочного масла, соль.*

Очищенные коренья и лук нарезать и поджарить с 1 ст. ложкой масла и неполной столовой ложкой муки, затем добавить томат-пасту, размешать, развести стаканом мясного бульона и проварить на слабом огне 8-10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, 1 ст. ложку острого томатного соуса, перемешать, процедить сквозь сито и заправить кусочком сливочного масла.

### **Соус с хреном**

*1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки натертого хрена, 1/2 стакана сметаны, по 2 ст. ложки уксуса и масла, лавровый лист, черный перец горошком, соль.*

1 ст. ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести 1 стаканом горячего бульона, полученного при варке мясных продуктов, добавить сметану и варить на слабом огне 5-10 минут. Одновременно подготовить хрен: в маленькую кастрюлю или на сковородку положить по 2 ст. ложки сливочного масла и тертого хрена и слегка поджарить. Затем влить 1-2 ст. ложки (в зависимости от крепости) уксуса и такое же количество воды или бульона, прибавить 1 лавровый лист, 5-8 горошин черного перца и поставить на огонь, чтобы выпарить жидкость.

Проваренный хрен положить в приготовленный соус, прокипятить и, сняв с огня, посолить, прибавить кусочек масла и размешать.

## СОУСЫ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ

### **Соус белый**

*1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 2 стакана рыбного бульона, соль, лимонный сок, 1/2 ст. ложки сливочного масла.*

Муку слегка поджарить в кастрюле с маслом, помешивая, развести двумя стаканами рыбного бульона и варить 7-10 минут. Затем соус посолить, снять с огня, прибавить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, кусочек сливочного масла (при желании также сметану или сливки), перемешать, чтобы масло соединилось с соусом, после чего процедить.

На основе белого соуса можно приготовить другие соусы, добавив в него перед подачей на стол следующие продукты по выбору:

- один яичный желток, смешанный с 2-3 ст. ложками сметаны;
- две ст. ложки измельченного укропа или зелени петрушки;
- две ст. ложки измельченного зеленого лука;
- две ст. ложки тертого хрена;
- две ст. ложки томата-пюре;
- две ст. ложки тертого сыра или молотого красного перца;
- две ст. ложки нарезанных маринованных огурцов или мелко нарубленных маринованных грибов;
- одну-две ст. ложки готовой горчицы;
- две-три ложки белого столового вина;

- 30 г каперсов, немного лимонной цедры;
- 10 г сахара, мелко нарубленной цедры 1/4 лимона, сок из 1/2 лимона.

В зависимости от добавления тех или иных приправ соус может называться по-разному: соус с укропом, соус с хреном, соус с горчицей и т.д.

### **Соус томатный (к рыбе)**

*По 1/2 моркови, корня петрушки и луковицы, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки томата-пюре, 2 стакана рыбного бульона, соль.*

Морковь, петрушку и лук очистить, промыть, мелко нарезать и поджарить в кастрюле с 1 ст. ложкой масла и таким же количеством муки.

Прибавить 3 ст. ложки томата-пюре, размешать, развести 2 стаканами рыбного бульона, посолить и варить 8-10 минут на слабом огне. Затем соус снять с огня, процедить, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и перемешать до полного соединения масла с соусом.

### **Соус хрен с уксусом**

*30 г тертого хрена, 1/2 стакана рыбного бульона, 1/4 стакана 3%-ного уксуса, соль, сахар.*

Очищенный и хорошо промытый в холодной воде корень хрена натереть на мелкой терке, положить в керамическую или фарфоровую посуду и залить кипящим бульоном. Затем добавить уксус, смешанный с солью и сахаром. Подавать в холодном виде.

Этот соус можно подавать и к мясным блюдам. В таком случае он готовится на мясном бульоне.

## СОДЕРЖАНИЕ

Шашлык из баранины.....	3
Шашлык из баранины по-чабански.....	4
Шашлык из баранины рубленный.....	4
Шашлык из баранины по-адыгейски.....	5
Шашлык из баранины по-армянски.....	5
Шашлык из баранины по-африкански.....	6
Шашлык из баранины (степной) по-таджикски.....	6
Шашлык из баранины с рисом.....	7
Шашлык из баранины по-балкански.....	7
Шашлык из баранины по-пловдивски.....	8
Шашлык из баранины с баклажанами по-грузински.....	9
Шашлык из баранины по-кавказски.....	10
Шашлык из баранины по-казахски.....	10
Шашлык из баранины в казане (по-узбекски).....	11
Шашлык из баранины по-карски.....	12

Шашлык из баранины по-болгарски.....	13
Шашлык из баранины по-турецки.....	13
Шашлык из баранины по-татарски.....	14
Шашлык из баранины по-узбекски.....	14
Шашлык из говядины.....	15
«Жаркое разбойников».....	15
Шашлык из говяжьей вырезки.....	16
Шашлык из говядины с арахисовым соусом.....	16
Шашлык из говядины с рисом.....	17
Шашлык из говядины, жаренный на вертеле.....	18
Шашлык из баранины по-цыгански.....	19
Шашлык из говядины по-грузински.....	20
Шашлык из говядины по-сибирски.....	20
Шашлык из телятины, запеченный в бумаге.....	21
Шашлык из телятины по-болгарски.....	22
Шашлык из свинины.....	22
Шашлык из зайца по-охотничьи.....	23
Шашлык из свинины в белом вине.....	24

Шашлык из свинины	
с помидорами.....	25
Мясо дичи по-охотничьи.....	25
Шашлык из печени.....	26
Шашлык из трех сортов мяса	
(свинины, говядины, телятины).....	27
Шашлык из дикого барана ,.....	27
Шашлык из дикой козы.....	28
Котлеты бараньи	
на вертеле.....	29
Шашлык	
из лосятины.....	30
Шашлык	
из индейки.....	30
Перепела жареные	
с грибами.....	31
Перепела в сухарях,	
жаренные на решетке.....	32
Перепела,	
жаренные на решетке.....	32
Шашлык	
из цыплят.....	33
Цыпленок в сухарях,	
жаренный на решетке.....	33
Рыба на костре.....	34
Шашлык	
из речной рыбы.....	35
Шашлык из горбуши	
по-сахалински.....	35
Шашлык	
из осетрины.....	36

Шашлык из	
свежих грибов.....	37
Шашлык	
из сушеных грибов.....	38

СОУСЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ	
И ШАШЛЫКАМ.....	39

Соус гранатовый.....	39
Соус гранатовый острый.....	39
Кетчуп.....	39
Соус майонез с хреном.....	39
Соус красный.....	40
Острый соус.....	40
Соус «ткемали» из слив.....	40
Соус томатный.....	41
Соус с хреном.....	41

СОУСЫ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ.....	42
----------------------------	----

Соус белый.....	42
Соус томатный (к рыбе).....	43
Соус хрен с уксусом.....	43