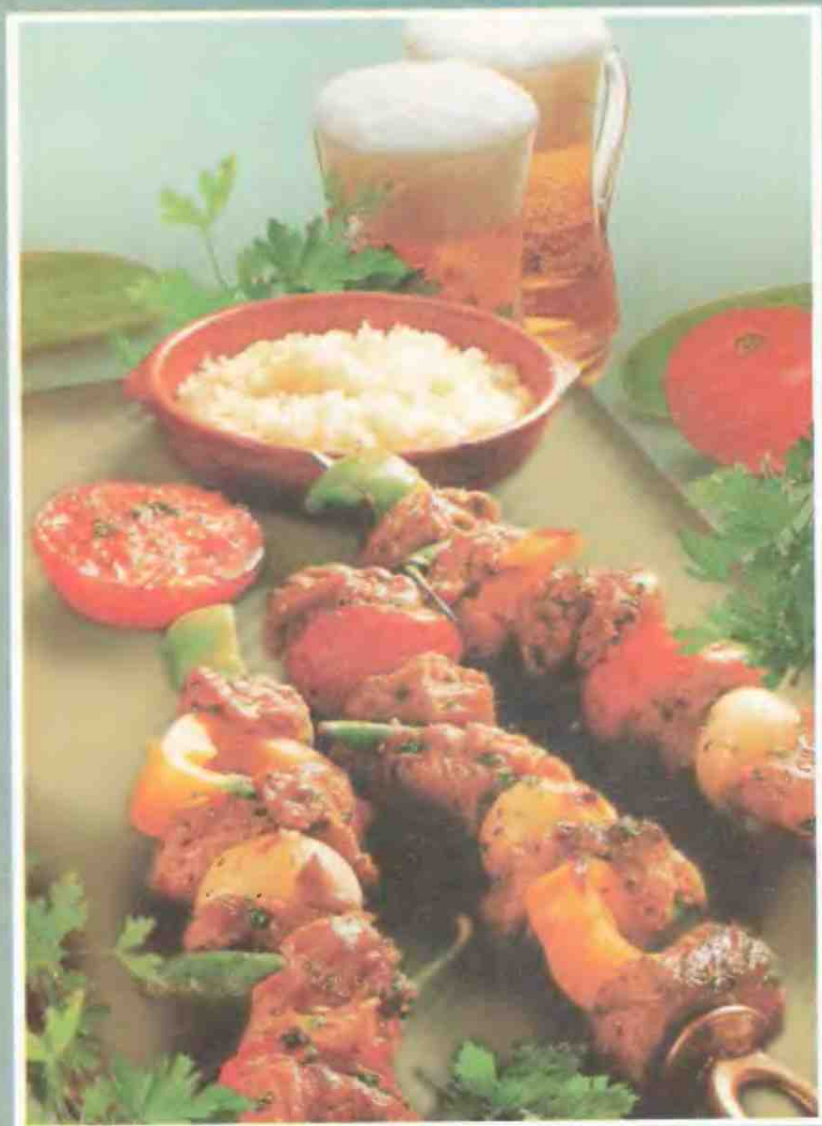


ШАШЛЫКИ



ШАШЛЫКИ

Ростов-на-Дону

ИД Владис

2003

ББК 36.91
Ш 28

Ш 28 Шашлыки. Ростов н/Д: Издательский дом
«Владис», 2003. – 64 с.

ISBN 5-94194-010-6

Мясо, приготовленное на шампурах или на вертеле, является наиболее древним и в то же время пикантным и изысканным блюдом, способным украсить любой стол.

Рецепты самых разнообразных шашлычков из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы, а также блюд, приготовленных на решетке, гриле, собраны в этой книге.

ББК 36.91

ISBN 5-94194-010-6

© Составление и оформление:
изд-во «Владис», 2001

ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ

Для шашлычков из баранины, свинины или говядины желательно брать мясо молодых животных, не постное, а с кусочками жира от спинной части, задней ноги или лопатки, особенно нежный шашлык из вырезки

Если кусочки мяса постные, добавьте кусочки сала или жира, располагая их над мясом, чтобы жир, плавясь, пропитывал мясо

Перед запеканием для насыщения мяса дополнительным соком, необходимо выдержать его в маринаде или обмакнуть маленькие кусочки мяса в растительное масло, а большие кусочки — просто в холодную воду: тогда мясо не подгорит и хорошо пропечется.

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

Мясо для шашлычков нарезается по-разному, каждый рецепт предусматривает нарезку мяса кусочками определенных размеров.

Маринад готовится в соответствии с рецептом, состав маринада при подготовке мяса для шашлычков надо по возможности не менять. В некоторых рецептах шашлычков мясо не маринуется вообще, а в других — мясо выстает в маринаде от 15 минут до суток и более, что также необходимо учитывать.

ШАШЛЫК ПО-АРМЯНСКИ

➤ 1,2–1,5 кг баранины, 100 г курдючного сала, 3–4 луковицы, 100 г коньяка или водки, 1–2 ст. ложки лимонного сока, красный перец, сушеная зелень (мята, кинза, базилик, укроп), по 1 пучку зеленого лука и свежей зелени (петрушки, укропа).

Мякоть жирной баранины нарезать на куски диаметром 10–15 см и толщиной 3–4 см, посыпать солью, перцем, мелко нарезанным луком, добавить лимонный сок и коньяк или водку, сушеную зелень и поставить в холодное место на 6–7 часов для маринования.

Маринованные куски мяса нанизывать на шампур так, чтобы они чередовались с кусками курдючного сала, и жарить на мангале, периодически поворачивая шампур, расположенный вертикально.

После обжаривания острым ножом срезать внешний слой сала и мяса на тарелку в виде тонких ломтиков. Оставшееся мясо дожарить и срезать, пока все мясо не будет изжарено.

При подаче на стол гарнировать кружочками репчатого лука. На гарнир можно подать овощи, жаренные на вертеле — помидоры, картофель, баклажаны.

ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ

➤ 1 кг баранины (почечная часть, задняя нога), 2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки жира, 3–4 зубка чеснока, соль, черный и душистый перец, 2 ст. ложки уксуса, 3–4 мясистых помидора, красный перец, по 1/2 пучка зеленого лука и петрушки.

Мясо обмыть, очистить от пленок и жира, затем нарезать продолговатыми небольшими кусками (около 20 г каждый). Каждый кусочек мяса слегка отбить тыжкой, придав ему форму кубика. Лук нарезать кружочками или

изрубить, мелко изрубить чеснок. Куски мяса посолить, посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Приготовленное таким образом мясо посыпать луком, сложить в миску, накрыть крышкой и оставить в таком виде в течение 2–3 часов.

Приготовить 4 деревянные палочки толщиной 1/4 см, длиной около 15 см. На каждую палочку нанизать 6–7 кусков мяса, очищенных от лука, посыпать мукой. Жарить шашлык на сковороде в сильно разогретом жире до образования румяной корочки; внутри мясо должно быть розовое.

Подавать на подогретом блюде, посыпав крупно нарезанной зеленью петрушки. Украсить блюдо кружочками помидора и мелко нарубленным луком, сложенными пирамидой и посыпанными красным перцем. К шашлыку можно подать картофель «фри» или рис.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

➤ 1 кг баранины, 3–4 бараньих почки, 3–4 помидора, 2–3 луковицы, соль, перец, 2–3 ст. ложки лимонного сока, 100 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1–2 лимона, соус ткемали или шашлычный кетчуп.

Мякоть баранины нарезать поперек на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями, для чего лук мелко порезать, смочить лимонным соком, перемешать с мясом, посолить, поперчить и уложить в неокисляющуюся посуду на 4–6 часов.

Перед жаркой кусок мяса надеть на шпажку вместе с зачищенной от пленки бараньей почкой с одного конца и некрупным помидором с другого. Мясо смазать сливочным маслом и жарить на решетке над углями или на вертеле.

При подаче на стол жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки и выложить на блюдо. Блюдо украсить зеленью и подавать с соусом ткемали.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ

➤ 700 г баранины, 4–5 луковиц, 100 г курдючного сала, 2 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки аниса, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 пучок петрушки, соль, красный молотый перец.

Баранину (мякоть) нарезать кусочками по 15–20 г, сложить в неокисляющуюся посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, винный уксус, анис, соль, красный перец, перемешать, уплотнить и оставить в холодном месте на 3–4 часа.

Перед жаркой кусочки подготовленной таким образом баранины нанизать на небольшие металлические шпажки вперемежку с кружочками сырого репчатого лука, посыпать пшеничной мукой, на конец каждой шпажки насадить по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями.

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

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

➤ 1,5 кг баранины, 4–5 луковиц, 2 пучка зеленого лука, 3–4 ст. ложки уксуса или лимонного сока, 1 кг помидоров, 150–200 г соуса ткемали или шашлычного кетчупа, 1–2 лимона, 2 ст. ложки барбариса, 100 г топленого курдючного сала, соль, перец по вкусу.

Мякоть задней, передней ноги и спинной части баранины, зачищенную от грубых сухожилий, разрезать на куски в форме кубиков или квадратов весом по 30–40 г и замариновать. Для этого куски мяса посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и зеленью петрушки, смочить винным ук-

сусом или лимонным соком. перемешать, плотно уложить в неокисляющуюся посуду и оставить на 4–6 часов в холодном месте.

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

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

Готовые жареные кусочки шашлыка снять со шпажки на блюдо, загарнировать сырым нашинкованным репчатым или зеленым луком, помидорами и дольками лимона.

Отдельно к шашлыку подать соус ткемали или кетчуп и барбарис, свежий или сушеный молотый.

ШАШЛЫК ПО-ВЕНГЕРСКИ

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

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

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

Подать горячим с веточками зелени.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С БАКЛАЖАНАМИ

➤ 1,2–1,3 кг мяса молодого бараника (лопатка, седло), 1 головка чеснока, 1 головка лука, по 1/2 пучка базилика, мялисы, эстрагона, 1 стакан красного сухого вина, 4 небольших баклажана, 4 ст. ложки оливкового масла, соль, перец.

Мясо промыть, обсушить, порезать крупными кусками. Травы вымыть, обсушить, изрубить. Лук и чеснок очистить, нарезать мелко. Травы, лук, чеснок, масло и вино перемешать, выложить мясо, накрыть и поставить на 12–24 часа в холодильник. Несколько раз перемешать.

Баклажаны нарезать ломтиками, посолить, дать стечь. Мясо вынуть из маринада, отряхнуть траву и лук, обсушить, посолить, поперчить. Мясо и баклажаны нанизать поочередно на шампуры.

Поджарить на гриле 15–20 минут, периодически смазывая маринадом.

Подать с салатом из бобов и зеленью.

ЛИЦАПАП

(шашлык по-адыгейски)

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

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

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

ШИШ-КЕБАБ (шашлык по-восточному)

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

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

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

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

Шашлык подать горячим, не снимая с шампуров.

КОБОБ

➤ 1 кг баранины, 2–3 луковицы, 2 ст. ложки уксуса, соль, перец по вкусу, 5–6 помидоров

Мякоть баранины нарезать на куски по 30–40 г, сложить в посуду, добавить по вкусу перец, соль, лук, уксус. Посуду плотно закрыть и поставить в холодное место на 3–4 часа.

Готовое мясо очистить от лука, нанизать на шампуры и жарить на мангале.

Отдельно нанизать на шампуры лук из маринада, кружочки или половинки помидоров.

КОСТИЦА

(шашлык по-молдавски)

➤ 1,2–1,3 кг свинины, 1 стакан белого сухого вина, 1 головка чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана мясного или овощного бульона, соль, перец.

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

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

Для муждеев: истолочь головку чеснока с $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли до образования густой массы и развести крепким мясным бульоном или овощным отваром.

РАЖНИЧИ

(шашлык по-македонски)

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

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

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

Подать горячий шашлык со свежими овощами и зеленью.

МЦВАДИ-БАСТУРМА

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

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

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

МЦВАДИ В БАКЛАЖАНАХ

(грузинская кухня)

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

Баранину нарезать кусочками по 30–40 г. Баклажаны надрезать вдоль на $\frac{1}{4}$ диаметра, подсолить и в разрез вложить кусочки мяса, подсолить, поперчить. Прижать руками надрез и нанизать баклажан на вертел, захватывая оба края надреза и все кусочки мяса.

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

ШАШЛЫК ПО-БАКЛАНСКИ

➤ 800 г говяжьего жила (вырезки), 2–3 луковицы, 400 г шампиньонов, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, по 1 ч. ложке перца и соли.

Говяжье филе нарезать кубиками. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо около часа. Лук и шампиньоны нарезать кольцами. Нанизать на шампуры, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы. Сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над углями. Готовый шашлык посолить и поперчить по вкусу.

ТОСТИК

(шашлык по-казахски)

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

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

Подать шашлык горячим, нарезав готовые куски тонкими ломтиками.

МЦВАДИ

(грузинский длинный шашлык)

➤ 600–800 г говяжьей вырезки, 2–3 ст. ложки острой аджики, 5–6 помидоров, 1 пучок свежей зелени петрушки (кинзы, кресс-салата или укропа), соль, перец.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и целиком, по всю длину вдоль, одеть на вертел. Чтобы вырезка во время жаренья сохранила форму и не сокращалась, привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку растительным маслом, по желанию можно смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности. Сочное мясо нарезать поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить по вкусу, смазать острой аджикой.

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

КАРСИ ХОРВАЦ

(шашлык)

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

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

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

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

ШАШЛЫК ПО-ТАДЖИКСКИ

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

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

Затем мясо нанизать на шампуры попеременно с ломтиками курдючного сала и жарить в гриле при температуре 210° С в течение 25–30 минут.

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

ШАШЛЫК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

➤ 800 г баранины или свинины, 2–3 луковицы, соль, перец по вкусу.

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

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

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

ШАШЛЫК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЬЮ

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

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

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

ШОИ-КЕБАБ (болгарская кухня)

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

Мясо нарезать кусками, кабачки очистить, нарезать кружочками и посолить. Затем нанизать на вертел, чередуя мясо и кабачки, обжарить. Когда остынут, посыпать перцем, обмакнуть во взбитые яйца и пожарить вторично. Подать на листьях салата с жареным картофелем.

«РАЗБОЙНИЧИЙ» ШАШЛЫК

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

Мясо разрезать на 8 кусков (по два куса на порцию), слегка отбить, посолить, поперчить. Копченое сало раз-

резать на 8 ломтиков и вместе с мясом и ломтиками ржаного хлеба нанизать на шампуры в следующем порядке: ломтик хлеба, мясо, шпик и т. д. На концах шампура должен быть хлеб. Жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампур.

Отдельно подать сладкий перец, нарезанный узкими полосками.

ШАШЛЫК ПО-ЦЫГАНСКИ

➤ 1 кг баранины, 1 кг копченого сала с прорезью, 600 г свиных почек, 1 головка чеснока, 1/2 стакана растительного масла, соль, красный и черный перец по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусками, приправить солью, перцем и мелко рубленным чесноком. Поочередно с кусками мяса нанизать на шампуры куски копченого сала и свиных почек. Побрызгать маслом и зажарить на углях.

На гарнир подать свежий салат и белый хлеб.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ЯБЛОКАМИ

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

Нарезать мясо на кубики, посыпать солью и перцем.

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

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

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

Как только мясо будет готово, сразу подать на стол.

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

ШАШЛЫК ПО-ТУРЕЦКИ

➤ 600 г баранины, 150 г шпика, 3–4 луковицы, 3–4 помидора, 2–3 зубка чеснока, 2 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки, 300 г риса, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, уксус, душистый перец, черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать на круглые ломтики, диаметром около 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук нарезать тонкими кружками. Мясо посолить, посыпать измельченным чесноком, молотым душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом. Приготовленное мясо уложить в миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить на 2–3 часа.

Приготовить рис. Для этого в кипящую воду (объем которой в два раза больше объема промытого риса) опустить рис, поджаренный на масле лук, томатную пасту; все посолить и перемешать. Варить на слабом огне; когда рис впитает всю жидкость, перемешать и запечь в гриле.

Кусок шпика шириной около 4 см нарезать на тонкие ломтики. Помидоры нарезать кружочками. Ломтики баранины нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками шпика, на каждый шампур, надеть также 2–3 кружка помидора и лука. Жарить в гриле в течение 20–25 минут при температуре 210° С.

На подогретое блюдо выложить слоем рис, на него положить шашлык, не снимая мясо с шампуров, посыпать зеленью.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

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

Баранину и половину лука два раза пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, перец и тщательно перемешать. Сформовать колбаски по 10–20 г, нанизать их на плоские шампуры, посыпать мукой и запекать в гриле в течение 20–25 минут при температуре 200° С.

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

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ

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

Корейку нарезать на кусочки шириной 1–1,5 см, посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым репчатым луком, измельченным чесноком, сбрызнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6–8 часов. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры и жарить на углях, в электрогриле или газовой духовке до готовности.

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

ШАШЛЫК ПО-ОХОТНИЧЬИ

➤ 750 г баранины, 250 г грибов, 500 г зеленого перца, 100 г топленого масла, 1 чайная ложка соли, 1 ч. ложка сахара, перец по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные разрезать на 2–4 части. Нани-

зать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо и грибы. Приготовленный шашлык смазать маслом. Жарить в гриле 20–25 минут при температуре 200° С, следя за тем, чтобы грибы и перец не подгорели.

Отдельно подать отварной рис и салат из свежих овощей.

ШАШЛЫК ПО-СОКОЛЬСКИ

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

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

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

Подать с ломтиками лимона, зеленью, маринованным репчатым луком.

Отдельно подать острый соус из протертых помидоров, чеснока и хрена.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «ГИНТАРАС» (литовская кухня)

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

Нарезать телятину крупными нетолстыми кусками. Слегка отбить, посолить, поперчить, натереть толченым чесноком, сбрызнуть соком лимона, оставить в холодном месте на 5 часов. Затем на куски мяса положить наре-

занное кусочками сало, свернуть рулетиками, скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и жарить над горячими углями до готовности, постоянно поворачивая и сбрызгивая разведенным в воде соком лимона.

Подать на листьях салата.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ НА РЕШЕТКЕ (итальянская кухня)

➤ *8 шт. свиных отбивных (приблизительно 1,2 кг), 1 стакан абрикосового или персикового сока, сок 1 лимона, 2-3 зубка чеснока, соль, черный перец по вкусу.*

Из сока, растертого чеснока и специй приготовить маринад. Залить маринадом мясо и поместить его в холодильник на сутки, переворачивая куски каждые 4-5 часов.

Затем извлечь мясо из маринада и жарить на хорошо разогретой решетке по 3-4 минуты с каждой стороны.

САТЕ (азиатская кухня)

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

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

Подать с отварным рисом

КУПАТЫ (грузинская кухня)

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

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

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

БАСТУРМА ПО-КАЗАХСКИ

➤ *600 г баранины, 3 луковицы, 3 ст. ложки уксуса, 5 небольших помидоров, 3 ст. ложки рубленого зеленого лука, перец, соль по вкусу.*

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

Готовое мясо посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

РУЛЕТКИ ИЗ СВИНИНЫ

➤ 1 кг свиного филе, 200 г сухой печени, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, 1 морковка, $\frac{1}{2}$ ч. ложки перца, 1 ч. ложка соли.

Филе разрезать на 8 частей, хорошо отбить, посолить и поперчить, сложить в стопку и на 1 час поставить в холодное место.

Лук мелко нарезать, печенку отварить и пропустить через мясорубку, морковь натереть на мелкой терке. Все смешать и потушить в сливочном масле, затем остудить до комнатной температуры и смешать с яйцом. На каждый кусок мяса выложить начинку, свернуть его в виде рулетика, туго обмотать хлопчатобумажной ниткой и насадить на шампур. Жарить в гриле в течение 4–5 минут с каждой стороны при температуре 200° С.

КЕБАБ С ЧЕСНОЧНО-ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ

➤ 800 г бараньего окорока, 12 небольших луковиц, 2 стручка красного сладкого перца.

➤ Для маринада: 2 дольки чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла, сок 2 лимонов, $\frac{1}{4}$ ч. ложки горчичного порошка, $\frac{1}{4}$ ч. ложки тмина, 2 мускатных ореха, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кориандра, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кардамона, 1 ч. ложка имбирного порошка.

➤ Для соуса: $\frac{1}{2}$ стакана йогурта, 2 дольки чеснока, 6 листочков мяты, черный перец, соль по вкусу.

Нежирную молодую баранину промыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками (примерно по 30 г каждый).

Приготовить маринад: растереть чеснок, натереть орехи, добавить лимонный сок, горчичный порошок, измельченные пряности, влить оливковое масло и все тщательно перемешать.

Баранину положить в маринад и, периодически помешивая, на несколько часов поставить в прохладное место. Мясо вынуть из маринада, посолить и нанизать, чередуя с целыми луковицами и крупными кусками перца, на шампуры. Уложить в гриль и жарить по 5–7 минут с каждой стороны.

Для приготовления соуса растереть чеснок, мелко нарезать мяту, перемешать все составляющие, приправить солью и перцем.

Готовое мясо выложить на тарелки и подать с приготовленным соусом.

СВИНИНА НА ВЕРТЕЛЕ

➤ 500 г свинины, 1 стакан йогурта или кислого молока, 3 луковицы, 3 яйца, 1 небольшая свекла, 0,5 стакана масла или маргарина, 1 ст. ложка кориандра, 0,5 ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки порошка имбиря, 0,5 ч. ложки кардамона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотой корицы, 3 шт. звездки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки порошка карри.

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

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

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

➤ 1 кг свинины, $\frac{1}{4}$ литра светлого пива, 1 ч ложка горчицы, 1 ст. ложка растительного масла, 2 зубка чеснока, соль, перец, 1 пучок петрушки, 2 помидора, 2 луковичы.

Свинину положить на 1 час в пиво.

Горчицу размешать с растительным маслом, чесноком (раздавить), солью и перцем.

Натереть этой смесью свинину. Свернуть рулетиком, для крепости обвязать ниткой.

Жарить на разогретой решетке 40 минут, периодически поворачивая.

Гарнировать зеленью петрушки, помидорами, луком, порезанным кольцами.

ШАШЛЫК ПО-СЕВАНСКИ

➤ 800 г постной баранины, 100 г шпика, 4 луковичы, 2 дольки чеснока, 0,5 л кефира, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, добавить мелко нарезанные лук и чеснок, залить кефиром и оставить на 10 часов.

Вынутое из кефира мясо обсушить, насадить на шампуры, перемежая тонкими ломтиками шпика.

Жарить на сильном жару, постепенно поворачивая.

Гарнировать отварным рисом, овощами, соусом.

ШАШЛЫК ПО-КУРГАНСКИ

➤ 600 г баранины или свинины, 250 г чесночного соуса, 250 г поджаренного картофеля, 2 ст. ложки уксуса, 1 лимон, 2 луковичы, 1 пучок зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, добавить уксус, репчатый лук, соль, перец, мариновать 6–8 часов, надеть на шам-

пуры вперемежку с поджаренными до полуготовности кружочками картофеля.

Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 200° С.

Подать с зеленым луком, уложенным «снопиком», и лимоном. Отдельно подать чесночный соус.

ФИЛЕ БАРАНИНЫ

➤ 1,5 кг баранины, 50 г сливочного или сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Мякоть баранины, срезанную с костей поясничной части туши вместе с пашиной, и мякоть, срезанную со спинной части вместе с прокромкой, разрезать поперек на порционные куски.

Свернуть эти куски баранины в форме спирали толстой частью мяса внутрь и скрепить их, проколов шпажкой. Перед жаркой филе посолить, смазать оливковым или растопленным сливочным маслом.

Подать с чесночным или луковым соусом (см. раздел *соусы для шашлыков*).

СВИНИНА ПО-СИНГАПУРСКИ

➤ 4 свиные отбивные весом по 160 г, 4 початки кукурузы, 2 ст. ложки оливкового масла.

➤ Для маринада: 2 зубка чеснока, 2 ч. ложки имбирного порошка, $\frac{1}{4}$ стакана подсолнечного масла, 1 стакан лимонного сока, 5 ч. ложки карри, 4 ст. ложки меда, соль и перец по вкусу.

Чеснок растереть, смешать с имбирным порошком, добавить лимонный сок, подсолнечное масло, карри, мед, посолить и поперчить. Свиные отбивные на несколько часов опустить в приготовленный маринад, переворачивая их время от времени. Затем мясо вынуть из маринада и поместить на решетке вместе с кукурузными початками, предварительно смазанными оливковым маслом.

ШАШЛЫК ИЗ МАРИНОВАННОЙ БАРАНИНЫ

➤ 1 кг мякоти баранины (спинная или задняя часть).

➤ Для маринада: 2–3 луковицы, 2–3 ст. ложки 3%-го уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока или 4–5 ст. ложек кислого вина, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль, перец.

Мясо очистить от пленки и удалить излишний жир. Нарезать поперек волокон на куски весом 15–25 г. Положить куски мяса в фарфоровую или эмалированную посуду. В промежутки между ними и сверху положить приправы и сбрызнуть уксусом и вином. Дать постоять под гнетом в холодном месте 4–12 часов. Подготовленные куски мяса надеть на шампур вперемежку с луком, жарить над горящими углями, поворачивая шампур.

Можно жарить и в горячем жире на сковороде. В этом случае мясо, надетое на шампур, до жарения надо прижать, чтобы куски стали более плоскими.

На гарнир подают помидоры, разрезанные пополам, или свежие огурцы, разрезанные на четыре части, длинные зеленые перья лука.

ПОРосЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ

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

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

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

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

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

Поросенка на вертеле жарят непосредственно перед подачей на стол.

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

ПОРосЕНОК ЖАРЕННЫЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ СОБСТВЕННЫМИ ВНУТРЕННОСТЯМИ

➤ 1 поросенок с внутренностями, 5 веточек зелени кинзы, по 1 ч. ложке семян кинзы и эстрагона, 2 ч. ложки хмели-сунели, черный и красный перец, соль по вкусу.

Кишки поросенка тщательно промыть проточной водой снаружи и внутри (вывернуть при помощи круглой палки), два раза протереть солью, снова промыть, протереть мукой и еще раз промыть. После этого положить в кастрюлю, залить холодной водой, дать закипеть и воду слить.

К кишкам добавить сердце, легкие, печень, почки, селезенку, залить все это кипяченой водой и варить до полуготовности. Затем все внутренности мелко нарезать, добавить по вкусу молотый черный перец, толченую зелень кинзы (лучше семена), красный перец, соль, мелко нарезанный эстрагон, хмели-сунели и все перемешать.

Приготовленным фаршем зафаршировать поросенка, закрыть отверстие суровой ниткой и жарить на вертеле до полной готовности, непрерывно поворачивая над раскаленными углями.

Во время жарки поросенка время от времени надо смазывать маслом. Для определения готовности поросенка проколоть поварской иглой. Поросенка на вертеле жарить непосредственно перед подачей на стол.

Когда поросенок будет готов, удалить нитки.

ТЕЛЯТИНА С ВИШНЯМИ НА РЕШЕТКЕ

➤ 300 г телятины, 100 г вишни, 30 г масла, 2 ст. ложки вишневого сока, соль, специи.

Телятину разрезать на 3 куска, отбить и на середину каждой поместить вишни без косточек. Мясо свернуть в трубочки, скотать и нанизать на шпажки, предварительно посолить, посыпать корицей. Во время жарки периодически поливать вишневым соком.

Подавать со свежими овощами.

ЧЕБАБЧИЧИ

➤ 600 г баранины, по 400 г говядины и свинины (грудинка), 3 луковицы, соль, перец, 50 г жира для смазки решетки.

➤ Для гарнира: 3-4 луковицы, соль, перец.

Подготовленную баранину, говядину, грудинку и пассерованный репчатый лук пропустить через мясорубку. Массу заправить солью, красным молотым перцем, тщательно перемешать и сформовать колбаски длиной 5 см и толщиной 2 см.

Чебабчичи обжаривать на смазанной жиром решетке над раскаленными углями. Во время обжарки их не-

обходимо все время переворачивать. Готовые колбаски должны быть снаружи коричневыми, а внутри — сочными и красноватыми.

В качестве гарнира к блюду подают шинкованный репчатый лук с солью и перцем.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

➤ 1,5 кг баранины, 60 г курдючного сала, 2 луковицы, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, кишмиш, соль, перец по вкусу.

Баранину, лук, баранье сало порубить или пропустить через мясорубку и заправить солью, перцем. Сформовать из этого фарша колбаски, нанизать их на шпажку и поджарить над раскаленными углями.

Подавать с зеленым луком и зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

ШАШЛЫК НА КУРИНОЙ КОСТОЧКЕ

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

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

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

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

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

КУРИЦА С ОВОЩАМИ НА ШАМПУРЕ

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

Подготовленную курицу разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть солью, лимонным со-

ком и подержать 30 минут в холодном месте. Мясо нанизать на шампур и жарить до полной готовности, время от времени смазывая его смесью растопленного масла и рубленой зелени. На каждый шампур нанизать также ломтики яблока или апельсина и мелкие помидоры, мясо полить небольшим количеством фруктового соуса и жарить еще 5 минут.

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

КУРИЦА В ВИНЕ

➤ Мякоть 1 жирной курицы (приблизительно 1–1,2 кг), 1 стакан белого сухого вина, 3 измельченных луковицы, 4 ст. ложки топленого масла, 1 тертый корень петрушки, 1 ст. ложка пряного соуса, соль по вкусу.

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

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

ГРУДКИ КУРИНЫЕ ПИКАНТНЫЕ

➤ 4 куриные грудки, 3 зубка чеснока, 1 ч. ложка кайенского перца, 4 ст. ложки измельченного имбиря, 1 ч. ложка паприки, 3–5 горсти черного перца, $\frac{1}{2}$ стакана соевого соуса, $\frac{1}{2}$ стакана ананасового сока.

Для приготовления маринада растереть очищенный чеснок, добавить кайенский перец, порошок имбиря, паприку, все тщательно перемешать. Влить ананасовый

сок и соевый соус, тщательно вымешать. Куриные грудки опустить в маринад и 3–4 дня держать в холодильнике, ежедневно переворачивая и помешивая. Вынуть куриные грудки из маринала и обсушить.

Нанизать на шампуры (или уложить на решетку) и зажарить.

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ С ФРУКТАМИ

➤ 800 г мякоти индейки (грудки), 2–3 банана, 1 баночка консервированного ананаса (или 200 г мякоти свежего ананаса), 3 ст. ложки мелко рубленных орехов (грецких, кешию или поджаренного арахиса), 3 ст. ложки кукурузного масла, сок 1 апельсина, по 1/4 ч. ложки корицы и карри, соль по вкусу.

Индейку нарезать кусочками по 30–40 г, посыпать специями, посолить, залить апельсиновым соком и кукурузным маслом. Все тщательно перемешать и оставить в прохладном месте на 3–4 часа.

Кусочки мяса обвалить в рубленых орехах, нанизать на шампуры, чередуя с кусочками ананаса и банана.

Запекать в гриле по 3–4 минуты с каждой стороны при температуре 200° С.

ИНДЕЙКА НА ШАМПУРЕ

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

Подготовленную птицу разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть солью и лимонным соком и подержать 60 минут в холодном месте. Мясо нанизать на шампуры и жарить до полной готовности, время от вре-

мени смазывая его смесью растопленного масла и рубленой зелени. На каждый шампур нанизать также ломтики яблока или апельсина и мелкие помидоры, мясо полить небольшим количеством фруктового соуса и жарить еще 15 минут.

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

ЗАТЕ

(шашлык по-австралийски)

➤ 400 г куриного мяса, 100 г лука, 80 г тертых земляных орехов (фисташек), 30 г растительного масла, чеснок, перец, соль.

Куриное мясо нарезать небольшими кубиками, натереть смесью из мелко нарубленного лука, растертого чеснока, очищенных и слегка поджаренных земляных орехов, растительного масла и оставить на полчаса. Затем поперчить и посолить. Замаринованные куски мяса насадить на вертел и, непрерывно поворачивая, обжарить со всех сторон.

Подать с рассыпчатым рисом. Отдельно подать острый соус или кетчуп.

ЦЫПЛЕНОК С ОВОЩАМИ И ГРУДИНКОЙ

➤ 2 цыпленка (приблизительно 1,5 кг), 100 г сливочного масла, 100 г святой копченой грудки, 200 г крошек подсушенного белого хлеба, 5–6 помидоров, 3–4 кабачка или баклажана средней величины, соль, перец по вкусу, 5–6 веточек зелени для украшения.

Подготовленных цыплят разрезать на порционные куски. Надрезать суставы на ножках и крылышках, слег-

ка отбить тыжкой, придав кускам более плоскую форму, посолить, поперчить, смазать маслом и жарить на решетке над углями без дыма и огня.

За несколько минут до готовности смазать цыпленка растопленным сливочным маслом, запанировать в крошках белого хлеба и снова жарить на решетке до образования поджаристой корочки.

При подаче на блюдо выложить гренки из белого хлеба, обжаренные с маслом, на них — порции цыпленка, вокруг уложить поджаренные ломтики свиной грудинки, дольки помидоров и ломтики поджаренных кабачков или баклажанов, полить маслом и украсить зеленью.

ЦЫПЛЕНОК НА РЕШЕТКЕ ПО-АМЕРИКАНСКИ

➤ 2 цыпленка, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, 60 г сухарей, соль, перец.

Подготовленную тушку цыпленка обсушить и разрезать вдоль пополам. Затем отбить, посолить, поперчить, смочить растительным маслом, запанировать в сухарях и жарить на решетке.

На гарнир подать свежие помидоры, жареный или отварной картофель, свежий зеленый горошек.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ

➤ 2 цыпленка (до 1 кг каждый), 50 г топленого масла, соль, перец.

➤ Для фарша:

1 — 200 г сыра сулугуни, 100 г граната;

2 — 2 луковицы, по 150 г чернослива и изюма без косточек, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки зерен граната, соль.

Тушки цыпленка посолить и поперчить внутри и снаружи, вложить в брюшко фарш и зашить отверстие суровой ниткой или сколоть деревянными шпильками. Жарить на вертеле над углями, периодически поливая жиром.

Для приготовления фарша:

1 — сыр сулугуни мелко нарезать, смешать с зернами граната;

2 — пропустить через мясорубку лук, чернослив и изюм, добавить масло и соль, слегка потушить. Снять с огня, добавить зерна граната и осторожно перемешать.

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

➤ 1 кг мяса индейки, 1 маленький острый перец, 3 помидора, 5 зубков чеснока, 10 ст. ложек оливкового масла, соль, перец.

➤ Для салата: 3 стручка сладкого красного перца, 1 головка кочанного салата, 3 ст. ложки винного уксуса, петрушка.

Мясо индейки нарезать кубиками. Помидоры очистить от кожицы и нарезать. Острый перец освободить от семян и нарезать колечками. Измельчить 4 зубчика чеснока и смешать с 5 ст. ложками оливкового масла. Посолить и поперчить. Добавить нарезанный помидор и острый перец. В полученном маринаде замочить птицу на 3 часа и поместить в холодильник. Затем вынуть мясо из маринада, надеть на деревянные шпажки и жарить на вертеле.

Салат мелко нарезать и соединить со сладким перцем, нарезанным соломкой. Добавить в эту смесь уксус, оставшееся оливковое масло, измельченный зубчик чеснока и полученным маринадом полить салат. Затем посыпать его рубленой петрушкой и подавать к готовому мясу.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ ПО-НЕМЕЦКИ

➤ 4 куриных грудки, 2 болгарских перца, 8 небольших помидоров, 4 луковицы, 150 г копченого шпика, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки рубленной зелени базилика, тильманна, киш-зы, соль, перец по вкусу.

Грудки цыплят разрезать вдоль пополам, натереть солью и перцем.

Перец и луковицы разрезать на четвертинки, копченый шпик нарезать тонкими ломтиками. Нанизать на шампуры мясо, шпик и овощи, чередуя их. Жарить в духовке на решетке, на дно поставить противень или сковороду с водой.

Подать с отварным горячим рисом и зеленым салатом.

ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА ПО-МАРОККАНСКИ

➤ 600 г грудок цыпленка без кожи и костей, 2 ч. ложки растительного масла, 1 измельченный зубчик чеснока, щепотка мелко нарезанного зеленого лука, щепотка сушеного измельченного чабреца, 1 папайя, 1 ст. ложка йогурта, 1 ст. ложка неострой горчицы, $\frac{1}{2}$ стакана мелко нарубленного цуккини, $\frac{1}{4}$ стакана мелко нарубленного красного лука, 4 листа красной капусты.

Каждую грудку цыпленка разрезать пополам вдоль. В миске смешать растительное масло, чеснок, зеленый лук и чабрец и натереть этой смесью мясо. Поместить цыпленка в гриль и обжарить до готовности. Папайю очистить от семян и кожицы, нарезать ломтиками.

Приготовить соус: в небольшой миске соединить горчицу, йогурт, цуккини и красный лук.

Положить на каждую тарелку по листу капусты и по 3 куску папайи. На листья выложить соус и сверху — жареного цыпленка.

ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ ПО-МАКЕДОНСКИ

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

Цыпленка разрезать на части и каждый кусок наколоть вилкой. Птицу на 4 часа положить в маринад из масла, измельченной зелени, соли, перца, тертого чеснока, измельченной луковицы и лимонного сока. Периодически переворачивать. Затем вынуть, дать маринаду стечь и обжаривать со всех сторон 15 минут. Жарить на вертеле или на решетке, часто обливая маслом с пряностями.

Гарнировать овощами и картофелем.

ДИЧЬ МОЛОДАЯ ЖАРЕНАЯ

➤ 2–4 молодых куропатки (перепела, кулика), 1–2 ст. ложки лимонного сока или кислого красного вина, соль, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложкипряного соуса, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка томатного пюре.

Дичь очистить, вымыть, снять кожу, натереть солью. обильно смазать лимонным соком или вином и дать постоять 2–3 часа. Растительное масло смешать с пряным соусом, сметаной и томатным пюре. Целых или разрезанных пополам птиц нанизать на шампур или поместить в электрогриль и, смазав приготовленной смесью, поджаривать на горящих углях или в электрогриле, время от времени поливая птиц смесью, пока они не покроются светло-коричневой корочкой и не прожарятся (15–20 минут).

Сразу подать на стол. Гарнировать отварным рисом, жареными головками лука и салатом в маринаде или салатом из сырых овощей.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ОХОТНИЧЬИ

➤ 2 средних цыпленка, 100 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 100 г белого сухого вина, 120 г кетчупа, 10–15 г козька, 5–6 веточек зелени петрушки и эстрагона.

Цыплят промыть в струе холодной воды, промокнуть и нарезать на порционные куски (3–4 куска). Посолить, поперчить и жарить на решетке 15–20 минут, преворачивая.

Шампиньоны и лук очистить и измельчить, добавить масло, завернуть в фольгу и готовить на гриле 10 минут. Вино, кетчуп, 2–3 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.

ФАЗАНЫ ЖАРЕННЫЕ (румынское блюдо)

➤ 2 фазана, 100 г свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Фазаны — дичь, которую необходимо выдержать в течение нескольких дней; только после этого их можно готовить. Длительность выдерживания, в результате чего они становятся мягкими («созревают»), зависит от погоды и температуры. При теплой влажной погоде фазанов не следует держать больше 3 дней. Когда же на дворе холодно, их можно держать и неделю, но и в том и в другом случае фазанов сохраняют в перьях в прохладном и хорошо проветриваемом помещении. Во время хранения нужно следить за тем, чтобы они не приобрели неприятного, тяжелого запаха. Скверно пахнущий фазан в пищу не годится.

Ошипывать их следует в последнюю минуту, затем нужно отрубить голову, лапки и выпотрошить. Фазанов не моют, их нужно опалить на огне, обтереть внутри и снаружи сухим полотенцем, нашить иголкой или завернуть в тонко нарезанные ломтики свиного сала и жарить на вертеле, как перепелов.

ПЕРЕПЕЛА НА ВЕРТЕЛЕ (румынское блюдо)

➤ 6 перепелов, несколько виноградных листьев, 200 г свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, 6 ломтиков белого хлеба, соль.

В отличие от остальной дичи перепелов следует готовить свежими. Незадолго до приготовления ошипать перья, вынуть потроха и внутренности, опалить и обтереть сухим полотенцем. Затем положить внутрь печенку, предварительно посолив ее, обернуть тушку смазанным маслом виноградными листьями, а затем очень тонко нарезанными ломтиками свиного сала, достаточно широкими, чтобы покрыть всю тушку. Перевязать ниткой.

Нанизать тушки на 2–3 небольших деревянных вертеле. Жарить на решетке для жарения мяса на углях на сильном огне.

ПЕРЕПЕЛА, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ, С ШАМПИНЬОНАМИ

➤ 2 перепела, 100 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 лимона, 1–2 ч. ложки сливок, зелень, перец, соль по вкусу.

Перепелов разрезать вдоль спины, удалить все косточки, тушки распластать, посолить и поперчить, смазать растопленным сливочным маслом. Жарить в гриле по 12–15 минут с каждой стороны при температуре 190° С.

Приготовить пюре из шампиньонов. Для этого очищенные свежие шампиньоны хорошо вымыть, пропустить через мисорубку с частой решеткой. Разогреть на сковороде столовую ложку сливочного масла и положить грибы, добавить соль, перец и сок из $\frac{1}{4}$ лимона. Жарить грибы до тех пор, пока они немного не подсохнут, после чего добавить немного сливок и прокипятить несколько минут. На блюдо положить пюре из шампиньонов, придав ему форму крута, поместить на него перепелов, а на них положить по ломтику лимона (без кожицы и зерен). Украсить блюдо зеленью.

КРОЛИК НА ШАМПУРЕ

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

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

Гарнировать рисом, картофелем, салатами, зеленью.

КУРОПАТКИ, ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ (румынское блюдо)

➤ 3 куропатки, виноградные листья, 200 г свиного сала, 6 ломтиков белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Куропаток оциплат только через сутки после того, как они были убиты, но не позже. Сохранять их нужно в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. В холодную погоду их можно держать и двое суток.

Перед приготовлением оциплат перья и выпотрошить, опалить, вытереть сухим полотенцем, отрубить голову и

лапки, очистить печенки, посолить их и вложить внутрь. Обернуть тушки смазанными маслом виноградными листьями, а затем ломтиками тонко нарезанного свиного сала, перевязать ниткой, надеть на вертел. Жарить, переворачивая вертел, примерно 20 минут на небольшом огне, но не пересушивать.

Снять с готовых куропаток сало и виноградные листья, посолить тушки и подать их с салом на ломтиках хлеба, поджаренных в масле.

КУРОПАТКА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ, С ШАМПИНЬОНАМИ

➤ 1 куропатка, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г шампиньонов, $\frac{1}{4}$ стакана мясного бульона, $\frac{1}{2}$ лимона, перец, соль по вкусу.

Куропатку разрезать вдоль спинки, надрезать суставы ножек, крылышек и грудную кость, слегка расплющить тяткой, посолить и поперчить, смазать растопленным сливочным маслом и жарить в гриле на решетке.

Вместе с птицей на решетке зажарить шампиньоны.

Готовую куропатку положить на блюдо, обложить головками шампиньонов, вокруг куропатки налить крепкий мясной бульон, смешанный с лимонным соком. Украсить зеленью.

ШАШЛЫКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ

➤ 600 г печени, 100 г сала, 100 г лука, соль и перец по вкусу.

Печенку нарезать на ломтики длиной около 4 см и толщиной 0,5 см. Лук нарезать тонкими кружками, сало нарезать тонкими ломтиками. Кусочки печени нанизать на шампуры попеременно с ломтиками сала и кружками лука, посыпать перцем и посолить. Запекать в гриле в течение 15–20 минут при температуре 190° С.

Подать, не снимая с шампуров, с рассыпчатым рисом, уложенным горкой на круглом блюде.

Отдельно подать острый томатный соус или кетчуп.

ШАШЛЫК ПО-АБХАЗСКИ

➤ 0,7 кг печени, 280 г сердца, 500 г легкого, 350 г диафрагмы, 2 головки лука, зелень, соус ткемали, перец черный молотый, соль.

Субпродукты очистить, тщательно промыть и нарезать кусочками, посыпать измельченным луком, перцем, солью и перемешать. Затем нанизать попеременно на вертел и жарить над раскаленными углями до полуготовности, после чего завернуть в диафрагму, перевязать нитью и жарить до готовности.

При подаче к столу удалить нить, шашлык уложить на блюдо и оформить зеленью.

Отдельно подать соус ткемали.

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ ПО-РУМЫНСКИ (ФРИГЭРУЙ)

➤ 1 кг говяжьей печени, по 2 ст. ложки растительного и сливочного масла, 150 г сала, соль, черный молотый перец по вкусу.

Печень очистить от пленок, нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, каждый ломтик — на небольшие квадратики и поперчить. Затем подрумянить в смеси растительного и сливочного масла, нанизать их на вертел, чередуя с ломтиками сала. Жарить на среднем огне 15 минут. Незадолго до готовности посолить.

Подать с гарниром из овощей и салатом.

ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕК

➤ 900 г бараньих почек, 6 помидоров, 2 ст. ложки уксуса, 500 г маринованных огурцов, 1 пучок зеленого лука, соль, перец.

Бараньи почки вымочить в большом количестве воды, мариновать в течение часа в уксусе, затем нарезать брусочками по 15–20 г, нанизать на шпажки, жарить над углями.

Подать на блюде с помидорами, маринованными огурцами и зеленым луком.

ШАШЛЫК ИЗ ЛИВЕРА

➤ 600 г бараньих почек, 200 г сердца, 0,5 л сухого красного вина, 3–4 луковички, 0,5 стакана растительного масла, соль, перец по вкусу, 5–6 помидоров, 3–4 сладких перца, 3–4 зубка чеснока.

Тщательно обработанные бараньи почки нарезать кусочками, сердце нарезать мелкими кубиками. Залить

подготовленный ливер красным вином, оставить в холодильнике на полчаса. Затем нанизать на шампуры вперемежку с разрезанными на 4 части луковичками, кусочками помидоров, ломтиками перца. Посолить, поперчить, смазать растительным маслом и обжарить над углями до готовности, поливая в процессе жаренья оставшимся вином с мясным соком.

Шашлыки, не снимая с шампуров, положить на пергаментную бумагу, посыпать мелко нарезанным чесноком, завернуть и подержать в бумаге 3–5 минут.

РУБЕЦ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

➤ 1 кг говяжьего рубца, 3,5 ложки оливкового масла, соль, черный молотый перец.

Рубец отварить до готовности, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом и поджарить на решетке.

ПЕЧЕНЬ НА ШПАЖКЕ

➤ 1 кг печени (гуся, индейки), 150 г копченой грудки, 200 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, соль, перец.

Обработать печенку и разрезать на кусочки, затем погрузить в кипяток на 1 минуту, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, обсушить и нанизать на вертел вперемежку с тонкими ломтиками свиной копченой грудки примерно такого же размера, предварительно ошпаренными, и ломтиками слегка поджаренных шампиньонов. Все это посыпать солью, перцем и обжарить на решетке над углями, предварительно смазав решетку маслом.

Подать с отварным рисом, острым соусом и салатом в маринаде.

КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

➤ 600 г свиных субпродуктов (печень, сердце, легкое), 200 г кишок, 2 ст. ложки сухой зелени кинзы, базилика, 2–3 ст. ложки сухого барбариса или зерен граната, 3–4 зубка чеснока, 2–3 луковички, соль, перец по вкусу.

Очищенные свиные субпродукты ошпарить, нарезать мелкими кусочками и заправить зеленью, луком, чесноком, барбарисом, перцем, солью. Этим фаршем начинить сырые кишки и обжарить.

Подавать по 2 штуки на порцию с нарезанным кольцами луком и соусом ткемали.

ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

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

Из половины мелко нарезанного лука, лимонного сока, соли и перца приготовить маринад.

Филе нарезать кусочками и залить маринадом на 15–20 минут.

Затем куски рыбы наколоть на шпажку или гладкую деревянную палочку попеременно с кольцами репчатого лука. Жарить в сливочном масле до образования румяной корочки, после этого поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

К шашлыку можно подать томатный соус.

РЫБА С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

➤ 800 г рыбного филе (судак, треска, сазан), сок 1 лимона, 2–3 сладких перца, 2 небольших цуккини, 300 г твердого сыра, соль, перец по вкусу.

Филе промыть, промокнуть салфеткой, побрызгать лимонным соком и нарезать на кусочки размером 2–3 см.

Перец и цуккини нарезать на куски толщиной 2–3 см. Все компоненты нанизать попеременно на шампуры, посолить, поперчить. Жарить в гриле 8–10 минут при температуре 100–120° С.

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

➤ 1 кг осетрины, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 5–6 мясистых помидоров, 1 пучок зеленого лука, 3–4 луковицы, 2 лимона, соль, перец по вкусу.

Рыбу, сняв с нее кожу и удалив хрящ, нарезать на кусочки по 40–50 г. Перемешать рыбу с натертым на терке репчатым луком, перцем и солью, нанизать на шампуры и жарить в гриле в течение 10 минут при температуре 100° С.

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

РЫБА НА ВЕРТЕЛЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

➤ 1,2 кг осетрины или лосося (филе), 2–3 ст. ложки сметаны, 1 лимон, 2–3 луковицы, 5–6 веточек петрушки, соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, нанизать на вертел. Посолить, поперчить, смазать сметаной и жарить над древесными углями.

На гарнир подать нарезанный кольцами лук, дольки лимона и зелень.

БАСТУРМА ИЗ РЫБЫ

➤ 1 кг рыбы (лососиня, осетрина, севрюга), 2 луковицы, 1 лимон, лук зеленый, соль, перец.
➤ Для соуса: 2 луковицы, 75 г грецких орехов, сок граната, зелень (петрушка, укроп, кинза), соль.

Рыбу очистить, освободить от костей, промыть и нарезать крупными кусками.

Уложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, добавить нарезанный лук, ломтики лимона и оставить под крышкой на холоде на 3–4 часа.

Рыбу обсушить и зажарить на вертеле над углями до готовности.

Для соуса: пропустить через мясорубку очищенные орехи и лук, развести смесь гранатовым соком, добавить соль и мелко нарезанную зелень, тщательно перемешать.

Подавать, поливая рыбу соусом с зеленым луком и ломтиками лимона.

НЕЛЬМА ИЛИ ТАЙМЕНЬ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

➤ 700–800 г рыбы, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1½ ст. ложки разведенной лимонной кислоты, 1½ ст. ложки топленого масла, ¼ лимона, зелень петрушки, соль, молотый перец.

Подготовленную рыбу с кожей нарезать кусками. Выложить в эмалированную или керамическую посуду, посолить, поперчить, сбрызнуть подсолнечным маслом и разведенной лимонной кислотой, посыпать измельченной зеленью петрушки. Выдержать в прохладном месте в течение 30–40 мин. Смазать жиром решетку и обжарить рыбу над раскаленными углями.

Подать, украсив ломтиками лимона. На гарнир подать картофель.

ФОРЕЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ

➤ 4 мелких форели (по 180–200 г), 100 г гранатового сока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец.

Рыбу выпотрошить со стороны головы, не разрезая брюшка, промыть, посыпать солью, перцем, надеть на шпажку и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая рыбу маслом.

При подаче полить соком граната. На гарнир можно подать зелень или овощи.

ФОРЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ

➤ 2 форели (по 350 г каждая), 4 ст. ложки зелени кинзы, сок 2-х лимонов, 1 стручок зеленого жгучего перца, 3 ст. ложки растительного масла, 1–2 зубка чеснока, соль и перец, 5–6 веточек зелени, 1–2 лимона.

Подготовить форель, порезав ее на куски, отделив голову и хвост.

Приготовить соус, смешивая оливковое масло с лимонным соком, толченым чесноком, мелко рубленной зеленью кинзы. Окунуть каждый кусочек в соус, сложить в эмалированную миску и оставить в холодильнике на 3 часа. После подготовки посолить, поперчить по вкусу и жарить на вертеле с каждой стороны.

Подать на стол в горячем виде, украсив дольками лимона, листочками свежей зелени кинзы.

ТРУБОЧКИ ИЗ РЫБЫ НА ВЕРТЕЛЕ

➤ 600 г рыбного филе, 2–3 ст. ложки горчицы, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки измельченной зелени, 150 г копченого сала, соль, красный молотый перец, растительное масло.

Вымыть и почистить рыбу. Затем посолить ее и сбрызнуть соком лимона. Нарезать филе тонкими ломтиками, смазать горчицей или острой томатной пастой, посыпать мелко нарезанным луком и рубленой зеленью, свернуть трубочками, скрепить деревянными шпильками.

Тонко порезать копченое сало и свернуть в трубочки, скрепив деревянными шпильками.

Нанизать на шампуры, чередуя с кусочками сала, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и запечь над углями, в духовке или в шашлычнице.

Подать с овощами, зеленью.

КОРЮШКА ИЛИ САЛАКА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

➤ 600 г рыбы, 1½ столовой ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу промыть, обсушить в чистой ткани, посолить, хорошо смазать растительным маслом и выложить на решетку. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Выложить на блюдо и залить растопленным сливочным маслом. На гарнир подать жареный картофель.

ШАШЛЫК ИЗ СУДАКА

➤ 800 г филе судака, соль, перец, 150 г сала (тонкими полосками).

Филе судака нарезать средними кусками, посолить, посыпать черным перцем, дать немного постоять. Подготовить тонкие полоски из сала, нарезанные так, чтобы кусочек судака можно было бы полностью завернуть в полоску сала. Сало можно взять свежее или соленое, тогда кусочки рыбы необходимо меньше солить или не солить совсем.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

➤ 1½ кг рыбы (лосось), 30–50 г муки, соль, лимонный сок или уксус, 100 г масла или 50 г растительного масла.

Мелкую рыбу не резать, крупную — нарезать кусками, посолить, сбрызнуть лимонным соком или уксусом, обвалить в муке, смазать растопленным сливочным маслом и жарить на решетке. Во время жарения смазывать жиром. Этим способом можно приготовить все виды пресноводной и морской рыбы.

КАМБАЛА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

➤ 1 кг рыбы, 2 ст. ложки толченого или растительного масла, 1,5 ст. ложки муки или сухарей, ¼ лимона, соль.

Подготовленную рыбу выпотрошить, крупную — разрезать пополам, мелкую использовать целиком (кожу с темной стороны снять). Промыть и обсушить, затем смазать маслом, посолить и обвалить в муке или сухарях. Обжарить с обеих сторон на смазанной жиром решетке до готовности.

Готовую рыбу выложить на блюдо и украсить ломтиками лимона. На гарнир подать салат из свежих овощей.

РЫБА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

➤ 1 кг рыбы (кефаль, форель, судак, карп), 2 ст. ложки муки или сухарей, ½ стакана растительного масла, 2–3 зубка чеснока, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 ст. ложка уксуса, соль, черный молотый перец, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки мелко рубленной зелени петрушки.

Рыбу обработать, удалить голову и плавники, нарезать на куски (если рыба крупная), посолить, смазать растительным маслом, обвалить в муке или сухарях и обжарить на смазанной жиром решетке с обеих сторон.

Куски готовой рыбы уложить на блюдо в виде круга, оставив в середине место для соуса.

Для приготовления соуса: чеснок растолочь, добавить толченые орехи, растительное масло, уксус и воды столько, сколько понадобится, чтобы получился густой соус. Полученный соус выложить на середину тарелки с рыбой.

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками и уложить по краю тарелки. Сверху яйца посолить, поперчить и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

СОУСЫ ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

СОУС БАРХАТИСТЫЙ

➤ 50 г маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 стакан куриного бульона, 2-3 ст. ложки сметаны, несколько капель лимонного сока, соль.

Муку поджарить на маргарине до кремового цвета. Постепенно влить бульон, помешивая, пока не загустеет, посолить, добавить сметану и лимонный сок.

СОУС БЕЛЫЙ

➤ 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 л овощного, мясного или рыбного бульона (молока), соль, вкусовые приправы (зелень, горчица, сельдь, сметана и др.).

Муку спассеровать на масле, разбавить бульоном, проварить на слабом огне, добавить соль и вкусовые приправы.

СОУС ИЗ БЕЛОГО ВИНА

➤ 3-4 желтка, 60-80 г сахара, 1 стакан сухого белого вина, лимонная цедра.

Желтки взбить с сахаром. К желткам постепенно подлить горячее вино. Взбивать на пару, пока соус не загустеет, приправить по вкусу лимонной цедрой.

Взбить соус и сразу же подать на стол, чтобы пена не осела.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ

➤ 3 желтка, 1 ст. ложка воды, соль, сахар, 150 г сливочного масла, лимонный сок.

Желтки размешать в соленой воде и протереть на водяной бане, добавляя кусочками масло. Когда все масло будет смешано с желтками, добавить по вкусу лимонный сок.

СОУС ГРИБНОЙ (первый вариант)

➤ 250 г свежих грибов, 2 ст. ложки муки, 200 г куриного бульона, 2 желтка, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, молотый перец, соль.

Муку слегка поджарить в масле, влить стакан бульона, прокипятить несколько минут, помешивая, и снять с огня. Добавить растертые со сметаной желтки, рубленые грибы, сваренные в бульоне, посолить, поперчить по вкусу, влить лимонный сок.

СОУС ГРИБНОЙ (второй вариант)

➤ 50 г сливочного масла или шпика, 200 г свежих боровиков, шампиньонов или маслят, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 0,5 л бульона или воды, соль, молотый перец, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени или тертого лука.

Очищенные грибы и лук нарезать и обжарить, добавить муку, прогреть и развести жидкостью, посолить, посыпать перцем, тертым луком или нарезанной зеленью. Последней добавить в соус сметану. Сушеные грибы заранее замочить, затем отварить и добавить отвар вместе с рублеными грибами в соус.

СОУС ТАТАРСКИЙ

➤ 2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 200 г растительного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки уксуса или лимонного сока, соль, сахар, 1 коришон, 1 ст. ложка мелко нарубленного лука-сеянца, 1 ст. ложка каперсов, зелень эстрагона и петрушки.

Приготовить майонез: желтки растереть с солью и сахаром, добавить горчицу и тонкой струйкой ввести растительное масло, затем уксус. Прибавить мелко нарубленные лук-сеянец, коришон, каперсы и зелень.

СОУС ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

➤ 4 ст. ложки желе или варенья из красной смородины, 30 г тертого хрена, 2 ст. ложки сахара (без верха), 1 ч. ложка горчицы, 100 мл сухого белого вина, панировочные сухари.

Все указанные компоненты перемешать и, если соус очень жидкий, добавить панировочные сухари. Дать 1 час постоять, затем разогреть и подать к блюду.

СОУС ВОСТОЧНЫЙ

➤ 3 стакана очищенных грецких орехов, 2–3 зубка чеснока, 2 луковицы, 100 г винного уксуса, кинза с семенами, 2 стакана бульона из потрохов курицы, 2 желтка, соль.

Растолочь орехи с чесноком, добавить кинзу, соль. Хорошо истолченную массу постепенно развести винным уксусом и бульоном, добавить мелко нарубленный лук, прокипятить 10–15 минут и снять с огня. Желтки растереть, развести стаканом остуженного соуса, потом постепенно влить в соус, помешивая, чтобы они не свернулись.

СОУС ЖЕЛТКОВЫЙ

➤ 50 г сливочного масла, 1 желток, $\frac{1}{2}$ лимона, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Кастриюлю с маслом и размешанным в нем желтком поместить на водяную баню и, постоянно растирая, подливать сок из половины лимона и чашку воды или бульона. Посолить, поперчить и, помешивая, держать на огне до тех пор, пока соус не загустеет, затем снять его с огня, всыпать зелень петрушки.

СОУС СОТЕ

➤ 80–100 г растительного масла, 50 г куриного бульона, сок 1 лимона, 150 г кетчупа, 1 зубок чеснока, 4 горошины черного перца, острый стручковый перец, соль.

Растертый острый перец, черный перец, нарубленный чеснок, соль перемешать с растительным маслом, добавить сок лимона, снова перемешать, влить куриный бульон, кетчуп и еще раз перемешать. Если соус очень густой, развести его небольшим количеством воды. Соус до подачи хранить в холодильнике.

СОУС ТКЕМАЛИ

➤ 250 г ткемали, 50 г острого томатного соуса, 25 г чеснока, 30 г зелени кинзы или укропа, красный перец, соль.

Промытые кислые сушеные сливы отварить в воде. Отвар процедить, сливы (без косточек) протереть через сито, развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить томатный соус, толченый чеснок, соль, молотый перец, мелко нарубленную зелень, довести до кипения, после чего охладить.

СОУС КОРИЧНЕВЫЙ ОСНОВНОЙ

➤ 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, 0,5 л бульона или сока, выделившегося во время жарения мяса, соль, перец, 1–2 ч. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки сливок или сметаны.

Жир прогреть, подрумянить в нем муку. В качестве жидкости использовать сок, образовавшийся в результате жарения, или коричневый бульон, цвет которому придают коренья, поджаренные без жира. Варить соус 6–8 минут, затем приправить и добавить сливочное масло, а при желании также сметану или сливки. Соус подать к жареному, тушеному или запеченному мясу.

СОУС ЛУКОВЫЙ

➤ 2 луковицы, 3 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ л бульона или воды, соль, перец, 2 ст. ложки сметаны.

Очищенный лук нарезать кольцами, обжарить в разогретом жире до золотистого цвета, переложить в другую посуду. В жире спассеровать муку, постепенно разбавить ее бульоном или водой, проварить, добавить соль, перец, сметану и лук.

СОУС ЛИМОННЫЙ

➤ 1 стакан сливок, 2 яичных желтка, $\frac{1}{2}$ лимона, соль, сахар.

С лимона стереть на терке цедру, добавить к желткам. Сливки довести до кипения, постепенно добавив к ним желтки, соль и сахар. Постоянно помешивая, прогревать на слабом огне до тех пор, пока соус не загустеет. В конце добавить сок лимона.

СОУС КРАСНЫЙ

➤ 1 ст. ложка муки, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 стакан бульона, 100 г виноградного сока, соль.

Муку поджарить в масле на чистой сковороде до темно-коричневого цвета, смешать с томатом-пюре и развести мясным бульоном. Добавить слегка поджаренные в масле шинкованные коренья и лук и поварить на малом огне примерно полчаса. Затем добавить в соус виноградный сок, процедить через сито и подать горячим к столу.

СОУС ТОМАТНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

➤ 250 г мясного бульона, 150 г томатного пюре, 100 г сметаны, 20 г сливочного масла, 10 г муки, 80 г лука, соль, перец, сахар, зелень.

Лук мелко нарезать, подрумянить слегка на масле вместе с мукой, развести бульоном, добавить томат, соль, перец и сахар, варить около 10 минут, затем влить сметану и всыпать зелень.

СОУС МАДЕРА

➤ 40 г сливочного масла, 30 г муки, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ л бульона, 20 г томата-пасты, 20 г горчицы, 2 рюмки мадеры, 2 ст. ложки крепкого куриного бульона, соль, перец, сахар.

Муку подрумянить в духовке, размешать с растопленным маслом, развести бульоном, добавить томат, горчицу, куриный бульон, вскипятить. Влить вино, приправить по вкусу солью, сахаром, перцем. Можно положить 20 г сливочного масла.

СОУС ТОМАТНЫЙ

➤ 50 г маргарина, 50 г муки, 1 луковица, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки томатной пасты или 500 г свежих помидоров, 20 г сливочного масла, соль, сахар, 2–3 горошины черного и 1–2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки лимонного сока, 500 мл воды или бульона.

Лук мелко нарезать и спассеровать в маргарине, засыпать мукой, перемешать, разбавить теплой водой или бульоном, положить специи, посолить и кипятить около 20 минут. Положить томатную пасту или обжаренные на сковороде мелко нарезанные помидоры, вскипятить, влить лимонный сок, процедить, добавить масло и перемешать.

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ

Раздавить чесночницей 5 зубков чеснока, размять или истолочь 10 зернышек миндаля. Соединить с чесноком, добавить 2 ст. ложки мягких хлебных крошек. Все хорошо разгтереть, добавить желток и, размешивая, влить понемногу $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла. Соус приправить солью и соком $\frac{1}{2}$ лимона, подать хорошо охлажденным.

СОУС БЕШАМЕЛЬ

➤ 20 г сливочного масла, 10 г пшеничной муки, 100 г сметаны, 1 яичный желток, 5 г лимонного сока (или разведенная лимонная кислота), соль, сахар.

Масло подогреть, смешать с мукой, влить сметану, вскипятить, добавить соль, сахар, лимонный сок по вкусу и взбитый яичный желток. Подогреть, не заваривая. Использовать сразу же после приготовления.

СОУС УКРОПНЫЙ

➤ 2–3 ложки мелко нарезанного укропа, 40 г сливочного масла, 30 г муки, $\frac{1}{4}$ л сметаны, $\frac{1}{4}$ л бульона или овощного отвара, соль.

Укроп ополоснуть, стряхнуть воду. Масло растопить, добавить муку, поджарить, не подрумянивая, развести бульоном или отваром, вскипятить. Посолить, влить сметану, положить мелко нарезанный укроп, подогреть. Можно добавить также сырой желток.

СОУС ФРУКТОВЫЙ

➤ 1 апельсин, 2 ст. ложки свежей тертой моркови или брусничного джема, 4 ст. ложки красной смородины, 2 ч. ложки горчицы, соль.

С апельсина острым овощным ножом снять цедру, пропарить ее в воде, после охлаждения воду слить. Смородину смешать с брусничным джемом или тертой морковью, горчицей и выжатым соком апельсина, добавить мелко нарезанную цедру, немного соли, все взбить.

СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

➤ 230 г очищенных свежих яблок, 125 г сахара, 30 г картофельного крахмала, щепотка молотой корицы, щепотка лимонной кислоты, 800 мл воды.

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) залить горячей водой и варить в течение 6–8 минут (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протереть до пюреобразной консистенции, соединить с отваром, добавить сахар, кислоту, довести до кипения, ввести предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дать еще раз вскипеть. В готовый соус положить корицу. Можно готовить соус без корицы.

СОУС ОРЕХОВО-ЧЕСНОЧНЫЙ

➤ $\frac{1}{2}$ стакана ядер орехов, 2 ломтика белого хлеба, 3 зубка чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, молоко, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, молотый перец, зелень.

Белый хлеб замочить в молоке, дать набухнуть, отжать, взбить миксером. Ядра орехов поджарить, освободить от тонкой кожицы, смолоть, смешать с массой из белого хлеба. Влить масло и лимонный сок, добавить тертый чеснок, соль, перец, зелень.

СОУС ОСТРЫЙ (ГОРЧИЧНЫЙ)

➤ 250 г мясного бульона, 30 г столовой горчицы, 80 г репчатого лука, 40 г жира, 10 г муки, соль, сахар, лимонный сок или уксус, зелень.

Лук подрумянить на жире с мукой, развести бульоном, добавить горчицу, соль, сахар, лимонный сок, вскипятить, посыпать зеленью.

СОУС САЦИВИ

➤ 8 луковиц, 3–4 стакана очищенных грецких орехов, $1\frac{1}{2}$ –2 ст. ложки кукурузной или пшеничной муки (если орехов берется меньше, доля муки увеличивается), 2–3 ч. ложки мелко рубленного чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка черного молотого перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы, 5 бутонов гвоздики, 1 ст. ложка гранатового сока или винного уксуса, 1 ч. ложка хмели-сунели, $\frac{1}{2}$ ч. ложки толченого стручкового перца, $\frac{1}{2}$ стакана куриного жира — топленого или снятого с бульона, $2\frac{1}{2}$ стакана куриного бульона, соль.

На половине порции куриного жира обжарить мелко нарезанный лук. На оставшемся жире пассеровать муку

до бледно-желтого цвета, развести ее охлажденным бульоном, вскипятить. Истолочь грецкие орехи с чесноком, стручковым перцем, кориандром и солью, влить бульон и соединить с подготовленным луком, потушить вместе 15–20 минут. Затем положить гвоздику, корицу, хмели-сунели, черный перец, добавить уксус или гранатовый сок и прогреть на медленном огне 5–8 минут.

СОУС САЦЕБЕЛИ

➤ 200 г ядер грецких орехов, 210 г репчатого лука, 200 г винного уксуса, 20 г чеснока, щепотка красного молотого перца, 20 г соли, 35 г зелени мяты и кинзы, 500 г бульона или воды.

Толченые орехи развести уксусом, добавить мясной бульон или кипяченую воду, сырой рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.

СОУС ПО-ГРУЗИНСКИ

➤ 1 луковица, 50 г сливочного масла, 150 г тертых орехов, 1 ст. ложка муки, 2–3 зубка чеснока, 3 ст. ложки уксуса, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, молотой гвоздики, красного перца, лаврового листа, 1 пучок петрушки, 1 стакан крепкого мясного бульона, 1 пучок укропа и мяты, соль по вкусу.

Репчатый лук мелко режут и пассеруют на сливочном масле до подрумянивания. Вводят бульон и нагревают при помешивании до кипения. В небольшом количестве охлажденного бульона размешивают муку и на паровой бане заваривают. Соединяют с основной массой соуса, тщательно размешивают, вводят измельченные орехи, тертый чеснок, уксус, молотые гвоздику и корицу, красный сладкий перец и лавровый лист. В готовый бульон кладут мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и мяты.

СОУС ОСТРЫЙ

➤ 2 банки майонеза, 2 яблока, сок 1 лимона или уксус, сахар, соль.

Майонез соединить с натертыми на мелкой терке яблоками, посолить, добавить сахар, лимонный сок или уксус и хорошо перемешать.

СОУС СМЕТАННЫЙ

➤ 1 л сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, несколько горошин черного перца, соль.

Просеянную муку слегка спассеровать без масла, охладить, смешать с маслом, положить в сметану довести до кипения, размешать, заправить солью и перцем, варить 3–5 минут, процедить и довести до кипения.

По желанию можно добавить томат-пасту и красный молотый перец.

СОУС ОСТРЫЙ С ЭСТРАГОНОМ

➤ 800 г белого соуса, 100 г 9%–го уксуса, 4 желтка, 140 г сливочного масла, 20 г эстрагона, 50 г репчатого лука, 20 г петрушки, 1 г перца горошком.

Мелко нашинкованный лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить 10 минут. Затем влить белый соус и продолжать варку еще 10 минут, после чего соус охладить до 70° С, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом (для этого влить желтки в глубокий сотейник, добавить холодную воду, нарезанное кусочками сливочное масло и варить при непрерывном помешивании. Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить). Размешать, посолить и процедить.

СОДЕРЖАНИЕ

ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ	3
ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ	30
ШАШЛЫКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ	42
ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ	46
СОУСЫ ДЛЯ ШАШЛЫКОВ	52

Шашлыки

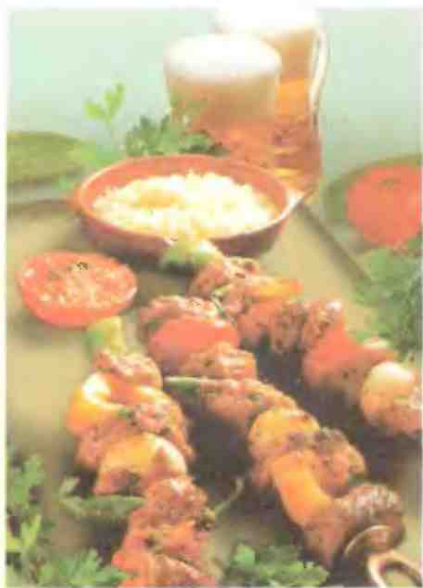
Составитель	<i>В. Челнокова</i>
Художник	<i>Е. Корсаков</i>
Редактор	<i>С. Рублев</i>
Верстка	<i>Е. Туровой</i>

Подписано в печать
с оригинал-макета 23.03.2003.
Формат 84x108¹/₃₂. Бумага газетная.
Гарнитура «Times ET». Усл. печ. л. 3,36.
Заказ № 1082. Тираж 20 000 экз.

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9

ФГУП «Владимирская книжная типография»
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7.

Качество печати соответствует
качеству предоставленных диапозитивов



Пикантные, изысканные блюда
кавказской кухни
популярны у всех народов России,
но самое любимое блюдо,
конечно, шашлык.
В книге собраны
лучшие рецепты шашлыков.
Приятного Вам аппетита!