

Моя кулинарная библиотечка



Шашлыки и другие блюда в казане, на гриле

Маринады
с.3

Имбирные
крылышки
с.67



Моя кулинарная библиотечка

**Шашлыки и другие
блюда в казане, на гриле**

«ЭКСМО»

2011

Шашлыки и другие блюда в казане, на гриле / «Эксмо»,
2011 — (Моя кулинарная библиотечка)

К летнему сезону рецепты блюд для пикника, закуски, напитки, кебабы,
пловы.

Содержание

Маринад с белым вином	6
Экспресс-маринад с зеленью и луком	7
Лимонно-чесочный маринад для птицы	8
Ароматный маринад с коньяком и лимонным соком	9
Маринад для мяса с петрушкой и сельдереем	10
Мятный маринад для птицы	11
Стандартный микс-маринад для мяса	12
Ароматный маринад для рыбы с виски и пряностями	13
Маринад с йогуртом и чесноком для мяса и птицы	14
Ароматный маринад с пряной смесью трав и лимонным соком	15
Маринад с яблочным соком, вином и кинзой	16
Маринад с сухой горчицей и чесноком	17
Маринад гранатовый	18
Маринад «на скорую руку»	19
Маринад с яблочным соком и бренди	20
Традиционный маринад	21
Маринад к баранине или свинине	22
Холодный маринад с сухим вином	23
Шашлык в казане	24
Шашлык из баранины по-охотничьи	25
Шашлык из печени	26
Пикантный свиной шашлык	27
Шашлык из телятины с соком грейпфрута	28
Шашлык из свинины с луком	29
Шашлык по-сокольски	30
Шашлык по-карски с маринадом на водке	31
Шашлык с помидорами	32
Шашлык из свинины в белом вине	33
Шашлык из молодой баранины с грибами по-охотничьи	34
Шашлык-ассорти из трех видов мяса	35
Шашлык с мускатным орехом	36
Шашлык по-кавказски	37
Шашлык из кролика	38
Кебаб	39
Длинный мцвади	40
Тикя-кебаб	41
Бастурма по-грузински	42
Мцвади в баклажанах	43
Шашлык по-таджикски	44
Шашлык из почек	45
Шашлык из домашней птицы	46
Шашлык по-татарски	47
Шашлык по-гуцульски	48
Шашлык из говядины с водкой (русская кухня)	49
Шашлык по-японски	50
Шашлык по-цыгански	51

Шашлык по-пекински	52
Молочный кебаб (болгарская кухня)	53
Шашлык куриный	54
Шашлык из индейки с овощами	55
Шашлык-ассорти из рыбы и морепродуктов	56
Шашлык из осетровых рыб	57
Шашлык из лосося	58
Шашлык из речной рыбы	59
Пряный шашлык из креветок на барбекю	60
Шашлык из белых грибов	61
Шашлык с салом и свежими грибами	62
Грибной шашлык из сморчков с дымком	63
Шашлык из шампиньонов	64
Быстрый шашлык из сыроежек	65
Грибы с курицей и перцем на углях	66
Грибные рулетки на барбекю	67
Конец ознакомительного фрагмента.	68

Шашлыки и другие блюда в казане, на гриле

Маринад с белым вином

200–250 мл белого сухого вина, 200–250 мл растительного масла, 1 морковь, 2 крупные луковицы, 1 долька чеснока, 0,5 лимона (или 250 мл уксуса), 1 небольшой пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком.

Чеснок, лук, морковь нарезать кружочками. Мясо полить растительным маслом, предварительно положив в посуду, где оно будет мариноваться. Нарезанные овощи, лавровый лист, зелень петрушки и черный перец полить вином, затем соком лимона, оставить мариноваться от 2 ч до 2 суток.

Экспресс-маринад с зеленью и луком

250 мл уксуса, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 1 крупная репчатая луковица, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мясо залить уксусом, добавить зелень петрушки, кусочки лаврового листа, кружочки лука, соль, черный молотый перец и мариновать 2 ч.

Лимонно-чесночный маринад для птицы

4 ст. ложки растительного масла, сок одного лимона, 2 репчатые луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Птицу смазать растительным маслом, полить соком лимона, покрыть кружочками чеснока и лука, зеленью петрушки, посыпать солью, черным молотым перцем, оставить мариноваться на 2–3 ч.

Ароматный маринад с коньяком и лимонным соком

4–5 ст. ложек растительного масла, 1–2 ст. ложки лимонного сока, 2–3 ст. ложки коньяка, ароматическая смесь специй (например, «Травы Прованса»), кайенский перец – по вкусу.

Все ингредиенты смешать, мясо разложить на плоском блюде, смазать маринадом и оставить на 1 ч, один раз перевернуть.

Маринад для мяса с петрушкой и сельдереем

200 мл уксуса (3 %-ного), 50 г репчатого лука, 25 г моркови, 20 г петрушки, 20 г сельдерея, лавровый лист, черный молотый перец, соль, сахар – по вкусу.

Вскипятить воду с солью, сахаром, приправами, овощами и уксусом.

Когда маринад остынет, залить им мясо.

Мятный маринад для птицы

4–5 ст. ложек растительного масла, 3–4 листочка мяты, 60 мл белого вина, 1 репчатая луковица, чесночный порошок (или 2–3 измельченные дольки чеснока), майоран, тимьян, молотый красный перец (острый и сладкий) – по вкусу.

Луковицу мелко нарезать, мяту порубить, смешать с остальными ингредиентами, мариновать птицу 1 ч.

Стандартный микс-маринад для мяса

1 стакан белого сухого вина, 0,5 стакана растительного масла, 1 морковь, 2 крупные репчатые луковицы, 1 долька чеснока, 0,5 лимона, 1 небольшой пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком – по вкусу.

Мясо полить растительным маслом, предварительно положив в посуду, где оно будет мариноваться. Добавить овощи, нарезанные кружочками, лавровый лист, зелень петрушки и черный перец, полить вином, затем соком лимона, оставить мариноваться от 2 ч до 2 суток.

Ароматный маринад для рыбы с виски и пряностями

2 ст. ложки виски, 1 ст. ложка шерри, 2 ст. ложки соевого соуса, ароматические приправы, чеснок, черный молотый перец – по вкусу.

Все ингредиенты смешать, полученной смесью намазать рыбу и оставить мариноваться на 30 мин.

Маринад с йогуртом и чесноком для мяса и птицы

125 мл йогурта без фруктовых добавок, 1 долька чеснока, 1 красный перец или 0,5 ч. ложки сладкой паприки, 2 ч. ложки свежей мяты.

Чеснок очистить, раздавить, мелко нарезать мяту. К йогурту добавить чеснок или сладкую паприку и свежую мяту.

Ароматный маринад с пряной смесью трав и лимонным соком

1 ч. ложка молотой корицы, 1 ст. ложка молотой гвоздики, 1 ст. ложка молотого имбиря, 1 ст. ложка горчицы, 1 ч. ложка кардамона, 1 ст. ложка молотого кориандра, 1 ст. ложка куркумы, 1 ч. ложка тмина, сок 3–4 лимонов, соль – по вкусу.

Все специи и соль смешать в миксере, влить лимонный сок и размешать.

Рекомендуется для барбекю из птицы, телятины и свинины.

Маринад с яблочным соком, вином и кинзой

2 стакана яблочного сока, 1 стакан белого десертного вина, 1 пучок кинзы, соль, красный молотый перец – по вкусу.

Листья кинзы мелко нарезать и растереть с солью и красным молотым перцем. Развести смесью яблочного сока и белого десертного вина и размешать.

Рекомендуется для барбекю из любых видов мяса (особенно из телятины, курицы и индейки).

Маринад с сухой горчицей и чесноком

3 ст. ложки сухой горчицы, 2 ст. ложки уксуса, настоянного на эстрагоне, 250 мл растительного масла, 4 дольки чеснока, 1 ч. ложка молотой паприки, 1 ч. ложка сушеного майорана, 1 ч. ложка мелко нарезанного базилика.

Сухую горчицу, уксус, настоянный на эстрагоне, и растительное масло смешать в посуде. Чеснок пропустить через пресс и добавить в смесь. Туда же всыпать майоран, молотую паприку и мелко нарезанный свежий базилик. Все хорошо перемешать и дать настояться 1–2 ч.

Рекомендуется для баранины.

Маринад гранатовый

4 крупных граната, 1 ч. ложка измельченной зелени майорана, соль – по вкусу.

Гранаты разрезать, вынуть зерна и выдавить из них сок. Смешать сок с майораном, солью и замариновать в этой смеси мясо.

Рекомендуется для барбекю из птицы, баранины и свинины.

Маринад «на скорую руку»

1,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, 1 ст. ложка лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 1 л воды.

Растворить в воде лимонную кислоту, соль и сахар, добавить молотый перец, лавровые листки и размешать.

Рекомендуется для барбекю из любых видов мяса.

Маринад с яблочным соком и бренди

2 стакана яблочного сока, 1 стакан бренди (можно заменить вином), 3 ст. ложки измельченной зелени майорана, 1 репчатая луковица, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 1 ч. ложка куркумы, соль – по вкусу.

Смешать яблочный сок и бренди, добавить мелко нарезанную луковицу, измельченную зелень майорана, лавровый лист, черный перец горошком, соль, куркуму и размешать.

Рекомендуется для барбекю из птицы, телятины, свинины и зайчатины.

Традиционный маринад

1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 лавровых листа, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, 2 стакана 3 %-ного уксуса, 2 стакана воды.

Смешать воду и уксус, добавить соль, сахар, лавровые листки, черный молотый перец и тщательно размешать, чтобы соль и сахар растворились.

Рекомендуется для барбекю из любых видов мяса.

Маринад к баранине или свинине

Нарезать репчатый лук в следующем соотношении: на 1 кг мяса 2 кг лука. Необходимо, чтобы лук был сочный. Затем лук и мясо тщательно перемешать, поперчить, посолить по вкусу и добавить лавровый лист.

В маринад можно влить немного кислого вина или натурального гранатового сока. Это делают в том случае, если мясо жестковато. Кислота сока или вина помогает мясу хорошо замариноваться. Маринад готов. Теперь мясу нужно дать хорошо настояться в прохладном месте – примерно 5–8 ч.

Холодный маринад с сухим вином

0,75 л красного или белого сухого вина, 0,5 стакана виноградного уксуса, 2–3 моркови, 2–3 нарезанные репчатые луковицы, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 3 дольки чеснока, по 0,5 ч. ложки тмина и молотого душистого перца, соль – по вкусу.

Маринад держать на слабом огне до вываривания жидкости на одну треть объема, затем охладить и залить им мясо дичи.

Шашлык в казане

1 кг баранины, 3 репчатые луковицы, 100 г укропа или кинзы, 1 красный стручковый перец или 10 г красного молотого перца, соль – по вкусу.

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить.

Репчатый лук нарезать кольцами и перемешать с мелко нарезанным укропом или кинзой.

В казанок уложить слоями мясо и луково-укропную смесь так, чтобы вся закладка помещалась не ниже середины казана или не достигала его верха на два пальца.

В предпоследний слой сверху положить стручок красного перца, разрезанный вдоль пополам, или посыпать красным молотым перцем.

Казанок плотно закрыть и поставить на очень слабый огонь примерно на 3 ч.

Подавать с маринованным луком.

Шашлык из баранины по-охотничьи

1 кг баранины, 4 головки репчатого лука, 200 г зеленого лука, 400 г помидоров, 1 лимон, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла.

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или 1 ч. ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2–3 ч вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины надеть на металлический вертел попережку с луком, нарезанным ломтиками.

Жарить шашлык надо над горящими без пламени углями примерно в течение 15–20 мин, поворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона.

Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

Шашлык из печени

1 кг говяжьей печени, 400 г шпика, 2 репчатые луковицы, 4 ст. ложки рубленой зелени укропа, 1 ст. ложка готовой горчицы, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Печенку и шпик нарезать тонкими широкими ломтиками, лук – полукольцами. Ломтики печени посолить, поперчить, смазать горчицей, разложить на них ломтики шпика, затем лук, посыпать зеленью и свернуть трубочками.

Нанизать на шампуры и жарить над углями. Подавать на стол с печеным картофелем, свежими овощами.

Пикантный свиной шашлык

500 г свинины, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки паприки, 1 ч. ложка кориандра, 1,5 ч. ложки рубленого базилика, 1 измельченный лавровый лист, немного молотого имбиря, молотой корицы, красного стручкового перца и мускатного ореха, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Паприку, семена кориандра, рубленый базилик, молотый имбирь, по большой щепотке молотой корицы, красного стручкового перца и молотого мускатного ореха, мелко накрошенный лавровый лист, оливковое масло, соль и черный свежемолотый перец сложить в кастрюлю и перемешать.

Нарезать кубиками свинину, положить в кастрюлю, перемешав с маринадом. Накрывать кастрюлю крышкой и оставить в холодильнике на 8–12 ч, время от времени переворачивая мясо.

Нанизать мясо на маленькие шампуры. Жарить, переворачивая, пока свинина не запечется, оставаясь в то же время сочной. Мясо можно украсить лимонными ломтиками и лавровыми листьями.

Шашлык из телятины с соком грейпфрута

1 кг телятины, 2 грейпфрута, 1 сладкий желтый перец, 1 сладкий красный перец, 1 крупное яблоко, 1 репчатая луковица.

Телятину (лучше ребрышки или грудинку) промыть в холодной воде, порезать на куски, добавить сок одного грейпфрута, поперчить и выставить на холод на ночь. Солить мясо не нужно. Перцы, лук, яблоко и грейпфрут нарезать крупными кусками, насадить на шампуры.

Отдельно от фруктов и овощей подготовить шампуры с мясом, насаживая телятину свободно, так, чтобы кусочки мяса не спрессовывались и обжаривались со всех сторон.

Шампуры с фруктами и овощами полить растительным маслом. Все зажарить. Мясо посолить перед подачей на стол. Подавать шампур с мясом и шампур с овощами и фруктами.

Шашлык из свинины с луком

1,5 кг свинины, 1 кг репчатого лука, 1 банка майонеза, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, лук – кольцами, добавить соль, приправы, майонез, перемешать и оставить на 1 ч.

Нанизать мясо на шампуры, чередуя с луком. Жарить над углями.

Шашлык по-сокольски

600 г мякоти говядины (вырезка), 1 вареный или копченый говяжий язык, 100 г шпика, 1 л сухого белого вина, 2 репчатые луковицы, сок 1 лимона, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Для маринада смешать лимонный сок, вино и мелко нарезанный лук. Говядину разрезать на порции, тонко отбить, посолить, поперчить, положить в маринад и выдержать 4 ч.

Язык и шпик нарезать тонкими ломтиками. На каждый кусок говядины положить по ломтику шпика и языка, плотно скрутить и нанизать на шампуры.

Жарить 25–30 мин. Подавать с маринованным луком, лимоном, кинзой или зеленью петрушки.

Шашлык по-карски с маринадом на водке

500 г баранины, 100 г курдючного сала, 100 г репчатого лука, 20 мл водки или коньяка, 6 мл уксуса, красный молотый перец, свежая зелень, соль – по вкусу.

Мякоть жирной баранины (заднюю ногу) нарезать кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанной зеленью и репчатым луком, сложить в эмалированную посуду, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, уплотнить и оставить на 6–8 ч на холоде.

Затем куски баранины нанизать на шпатель вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарить на вертеле, периодически поворачивая его.

Когда мясо прожарится на глубину примерно 8–10 мм, острым ножом срезать с него тонкие ломтики, оставшееся мясо продолжать жарить, затем снова срезать и так до тех пор, пока все мясо не изжарится.

При подаче ломтики мяса положить на блюдо и подать гарнир.

Гарнир: нашинкованный репчатый и зеленый лук, помидоры и веточки зелени петрушки и кинзы.

Шашлык с помидорами

1,5 кг постной свинины, телятины или баранины, 1 репчатая луковица, 2–3 помидора, 50 мл уксуса (3 %-ного), соль, черный молотый перец, чеснок – по вкусу.

Мясо нарезать кубиками по 40 мм. В мясо добавить соль, перец по вкусу, репчатый лук кольцами и свежие помидоры дольками. Оставить мариноваться на 6–8 ч.

Уксус и вино не добавлять, потому что помидорный сок и так является кислой средой. Лука и помидоров чем будет больше, тем лучше.

Мясо на шампуры нанизывать без лука и помидоров, обмять его, чтобы углы не торчали и шашлык был цельным и ровным.

Шашлык сбрызнуть смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу), чтобы не подгорал на углях.

Шашлык из свинины в белом вине

1,5 кг свинины, 3 репчатые луковицы, 300 мл белого сухого вина (типа «Совиньон», «Ркацители», «Цинандали»), 1 лимон, 1 лаваш, 1 гранат, кинза, укроп, базилик, черный молотый перец, красный молотый перец, лавровый лист, соль – по вкусу.

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

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

Затем в емкость уложить мясо, лук, приготовленную смесь пряностей, посолить по вкусу. Залить мясо белым сухим вином так, чтобы вино чуть-чуть закрывало мясо. Выдавить лимон.

Закрывать мясо крышкой и оставить на 3 ч для маринования.

Затем мясо пожарить на углях, сбрызгивая вином (чтобы было сочным).

На дно емкости положить лаваш (подойдет низ хлебной буханки), мясо по окончании жаренья снимать с шампуров прямо в эту емкость.

Нарезать кольцами лук, посыпать им мясо, туда же выдавить гранатовый сок (или посыпать гранатовыми зернышками), перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 мин.

Шашлык из молодой баранины с грибами по-охотничьи

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

Баранину нарезать кусочками, посолить, посыпать черным молотым перцем. Свежие грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, посолить. Сладкий стручковый перец нарезать кольцами.

Все нанизать на вертел, чередуя.

Подготовленный шашлык смазать маслом и жарить на раскаленных углях, поворачивая время от времени вертел и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорели. На салфетку положить листья бука, на них – готовый шашлык и завернуть на 5–6 мин, чтобы шашлык немного обмяк.

Шашлык-ассорти из трех видов мяса

1 кг свинины, 1 кг говядины, 1 кг телятины, 300 г копченого сала, 200 г жира, 5 репчатых луковиц, 100 мл сухого белого вина, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Куски свинины, говядины и телятины толщиной 1–1,5 см отбить, посолить, нарезать квадратами 3х3 см. Копченое сало нарезать кусками, репчатый лук – кольцами.

Затем нанизать на деревянную шпажку, чередуя: кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука и т. д.

В сковороде разогреть жир, обжарить шашлык со всех сторон, посыпать черным молотым перцем, залить вином и тушить до готовности под крышкой.

Вместо телятины можно использовать баранину. При подаче шашлык полить вином.

Шашлык с мускатным орехом

1,25 кг баранины, 250 г шпика или копченой ветчины, 150 г репчатого лука, 25 мл оливкового масла, лавровый лист, мускатный орех, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мякоть задней ноги нарезать кусками по 30–40 г, выдержать 2–3 ч в маринаде, приготовленном из оливкового масла, соли, черного молотого перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченного в порошок лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука.

Подготовленное мясо нанизать на вертел, помещая между кусочками мяса кусочки шпика или жирной копченой ветчины. Обжарить в мангале над раскаленными углями.

Шашлык по-кавказски

1,5 кг баранины, 3 репчатые луковицы, 3 пера зеленого лука, 20 мл уксуса (3 %-ного), 10 помидоров, 100 мл соуса ткемали, 20 г сушеного барбариса, 0,5 лимона, 50 г бараньего топленого сала, соль, черный молотый перец, зелень – по вкусу.

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

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

Готовые кусочки шашлыка снять со шпажки на блюдо, гарнировать сырым нашинкованным репчатым или зеленым луком, помидорами и долькой лимона.

Отдельно подать соус ткемали и свежий или сушеный молотый барбарис.

Шашлык из кролика

1 кг мяса кролика, 200 мл апельсинового сока, 20 г чеснока, жгучий перец, соль – по вкусу.

Мясо вымыть, нарезать одинаковыми кусочками, посолить, залить соком, добавить мелко нарезанный жгучий перец.

Все перемешать и выдержать на холоде 6–8 ч.

Если мясо кролика не жирное, то нанизанные на шампуры кусочки перед жареньем следует полить растительным маслом. К шашлыку подать ассорти из овощей и фруктов.

Кебаб

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

Молодую баранину разрубить на кусочки с косточками и хрящами, мариновать в течение 3 ч (в нарезанном колечками луке с добавлением соли и перца), нанизать на шампуры (отряхнув от соли, пряностей и лука) и обжарить над раскаленными углями, все время переворачивая.

К кебабу подать пряную зелень, разложить ее на пучки, чтобы в каждом было по одному сорту зелени и по два стебля зеленого лука.

Длинный мцвади

1 кг говядины (вырезки), 50 мл растительного масла, 500 г помидоров, 100 г зеленого лука, черный молотый перец, соль, кинза, базилик – по вкусу.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и целиком вдоль надеть на вертел. Чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не сокращалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой.

Обжарить, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически вращая, предварительно (или в процессе обжаривания) обмазать растительным маслом.

Готовое мясо снять с вертела, нарезать, как колбасу, поперек волокон, с небольшим скопом ломтиками толщиной 1,5 см, посолить, поперчить и подавать с зеленым луком, кинзой, базиликом, обжаренными целиком на вертеле с помидорами.

Тикья-кебаб

1 кг баранины, 100 г репчатого лука, 40 г зеленого лука, 3 г сушеного барбариса, 10 г зелени, красный молотый перец, соль – по вкусу.

Реберную часть корейки молодой баранины порубить на 5–6 кусков вместе с реберными косточками, посолить, поперчить и нанизать на шпажку.

При нанизывании нужно следить, чтобы внешняя сторона кусочков мяса была обращена в одну сторону.

Жарить шашлык над раскаленными углями без пламени. При подаче посыпать кольцами репчатого лука, зеленью. Отдельно подать сушеный барбарис и перец.

Бастурма по-грузински

2 кг говядины (вырезки), 3 репчатые луковицы, 100 мл винного уксуса, 50 г зелени петрушки, черный молотый перец, душистый перец горошком, соль, лавровый лист – по вкусу.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25–30 г, сложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, петрушку, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня.

Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически поворачивая вертел.

Мцвади в баклажанах

1,5 кг баранины, 1 кг баклажанов, 100 мл растительного масла, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Баранину (корейку или заднюю часть) нарезать кусками одинаковых размеров.

Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить куски баранины, посыпав их слегка солью и черным молотым перцем, после чего баклажаны нанизать на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины.

Обжарить над углями, вращая вертел так, чтобы куски баранины всеми сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана.

Баранину и баклажаны во время жаренья смазывать растительным маслом.

Шашлык по-таджикски

1,2 кг баранины, 200 г репчатого лука, 50 мл уксуса (3 %-ного), 30 г зирь, 50 г зелени, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками весом 20–25 г, посолить, поперчить, перемешать с мелко шинкованным репчатым луком, зирой, полить уксусом и поставить на холод на 3–4 ч.

Затем куски мяса нанизать на шпажку и обжарить над раскаленными углями.

При подаче шашлык уложить на тарелку и посыпать шинкованным репчатым луком и зеленью.

Шашлык из почек

1 кг бараньих почек, 500 г свежих помидоров, 50 мл уксуса (3 %-ного), 50 г зеленого лука, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Промытые бараньи почки нарезать кусочками весом 20–25 г, посыпать солью, перцем, нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями.

Готовый шашлык снять со шпажек, уложить на блюдо, полить уксусом и посыпать рубленым зеленым луком.

Подавать на стол с жареными помидорами.

Шашлык из домашней птицы

1 тушка домашней птицы, 100 г топленого масла, 4 репчатые луковицы, 100 г зелени укропа и кинзы, 100 мл воды, соль – по вкусу.

Тушку курицы, гуся или индейки разрезать на куски, посолить.

В казанке прокалить топленое масло, уложить слоями куски птицы и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с рубленой зеленью кинзы и укропа, добавить немного воды, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне в течение 1 ч.

Шашлык по-татарски

2 кг баранины, 500 г шпика или копченой ветчины, 300 г репчатого лука, 50 мл оливкового масла, лавровый лист, мускатный орех, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мякоть задней ноги баранины нарезать кусочками по 30–40 г, выдержать 2–3 ч в маринаде, приготовленном из оливкового масла, соли, черного молотого перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченного в порошок лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука.

Подготовленное мясо нанизать на вертел, помещая между кусочками мяса кусочки шпика или жирной копченой ветчины.

Обжарить в мангале над раскаленными углями.

Шашлык по-гуцульски

2 кг свинины, 600 г репчатого лука, 1 кг картофеля, 100 мл белого сухого вина, красный и черный молотый перец, соль – по вкусу.

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

Кусочки свинины, картофеля и лука нанизать, чередуя, на шпажку длиной 25–30 см, посыпать солью, красным и черным молотым перцем.

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

Завернутые таким образом шашлыки обернуть плотной бумагой и перевязать шпагатом. Бумагу смочить водой, положить в разогретые угли и накрыть ими сверху. Через 50–60 мин шашлык готов.

Шашлык из говядины с водкой (русская кухня)

1 кг мяса, 50 мл водки, гранатовый сок, базилик, черный перец горошком, соль – по вкусу.

Мариновать мясо для шашлыка лучше в вине, водке, соках, используя в больших количествах пряности: майоран, укроп, петрушку, сельдерей, чабрец, эстрагон, шалфей.

Вырезку нарезать поперек волокон небольшими квадратными кусками, держать в маринаде ночь.

Нанизать на шампуры кусочки мяса со свежими сливами, томатами и яблоками.

Шашлык по-японски

2 цыпленка, 6 ст. ложек красного столового вина, 6 ч. ложек соевого соуса, 0,5 ч. ложки сахарного песка, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 1 стебель лука-порея, 1 пучок зеленого лука, 1 болгарский перец, 1 ст. ложка панировочной муки.

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

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

Особой популярностью пользуется «моцуюки» – кусочки обжаренной свиной печени. Это блюдо богато железом и витаминами.

Секрет вкусного «якитори» состоит в кисло-сладком соусе «тарэ» на соевой основе, которым сбрызгивают жарящееся мясо.

Готовый шашлык присыпают жгучим перцем, смешанным с другими приправами.

Лишь иностранец станет снимать куски мяса с бамбуковых палочек. Японцы едят его, откусывая прямо с шампуров и запивая холодным пивом.

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

Мясо цыплят срезать с костей, нарезать небольшими кусочками.

Лук порезать кусочками по 2 см. Перец разрезать пополам, удалить сердцевину и семена.

Мясо, перец и лук, чередуя, надеть на шпажки, полить соусом и жарить с каждой стороны по 12 мин.

Шашлык по-цыгански

500 г телятины, 500 г свинины, 250 г репчатого лука, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для гарнира: 10 помидоров, 300 г брынзы.

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

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

На гарнир – помидоры, фаршированные луком или брынзой (если с брынзой, то сырые, если с луком, то печеные).

Приготовление гарнира: вынуть чайной ложкой сердцевину из помидора и начинить его мелко порезанным репчатым луком, посолить, запечь в разогретой духовке в течение 5–7 мин, а если духовка очень горячая, то и того меньше.

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

Шашлык по-пекински

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

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

Ломтики баранины положить в посуду, добавить порезанные лук, яблоки, помидоры, влить соевый соус, вино. Если соевый соус несоленый, посолить.

Все посыпать глутаминатом натрия и молотым перцем, хорошо перемешать.

Взбить яйцо с крахмалом, влить в посуду, перемешать и замариновать все продукты.

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

Можно сковороду поставить на огонь, влить растительное масло, сильно разогреть, плотно уложить шампуры с шашлыком и обжарить с обеих сторон.

Молочный кебаб (болгарская кухня)

1 кг баранины, 500 мл молока, корица, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30–40 г, посолить, посыпать черным молотым перцем и выдержать 1–2 ч.

В кастрюлю влить молоко, довести до кипения, положить мясо и варить 20 мин. Затем мясо нанизать на вертел и поджарить на решетке, время от времени поливая молоком. Готовый кебаб посыпать корицей.

Шашлык куриный

1 курица, 2–3 яйца, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Нарезать курицу кусочками средней величины, сложить в посуду, вбить 2–3 яйца, посолить, поперчить, перемешать, поставить в холодильник на ночь для маринования.

Перед жареньем надеть на шампур (или вертел) по 4–5 кусочков мяса и жарить над углями.

Шашлык из индейки с овощами

1 кг филе индейки, 1 крупный цукини, 1 крупный красный болгарский перец, 1 крупный желтый болгарский перец, 3 небольшие фиолетовые луковицы, 3 молодые картофелины, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка лимонного сока.

Для маринада: 0,5 стакана кунжутного масла, 0,5 стакана соевого соуса, 0,5 стакана яблочного сока, 1 ст. ложка мелко рубленного чеснока, 1 ст. ложка мелко порубленного свежего имбиря, 1 ч. ложка черного перца.

Порезать филе индейки крупными кусками.

Сделать маринад, тщательно перемешать все ингредиенты.

Куски индейки залить маринадом, закрыть крышкой или пленкой и поставить в холодильник на 8–10 ч.

Перец нарезать кусками, соразмерными с кусками индейки, цукини – толстыми кусочками, картофель – тонкими кружочками, лук разрезать пополам.

Смешать оливковое масло, лимонный сок, соль и перец и залить этой смесью порезанные овощи, закрыть пленкой и оставить в холодильнике на 30–40 мин.

Когда продукты промаринуются, нанизать их поочередно на тонкие шампуры так, чтобы каждый кусок индейки окружали куски перца.

Жарить над горячими углями, постоянно поворачивая, 10–15 мин.

Шашлык-ассорти из рыбы и морепродуктов

300 г рыбы, 250 г мяса морского гребешка, 250 г мякоти хвоста гигантской морской креветки (можно взять мясо рака), 150 г сладкого перца, 120 г риса, 50 г мидий в раковинах, 60 г креветок, 120–150 мл белого сухого вина, зелень – по вкусу.

Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста морской креветки мариновать в лимонном соке, в который добавить белое вино и зелень.

Затем все продукты панировать в муке, перемешать с паприкой, надеть на шпажки в следующем порядке: рыба, гребешок, креветка.

Жарить на гриле до готовности.

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

Шашлык из осетровых рыб

1,5 кг рыбного филе, 150 мл белого сухого вина, 50 мл растительного масла, 0,5 лимона, 300 г репчатого лука, 500 г помидоров, гранатовый сок, черный молотый перец, лавровый лист, соль, зелень – по вкусу.

Из белуги и севрюги шашлык готовить так же, как и из мяса. Рыбу порезать крупными квадратными кусками (примерно 6х6 см), нарезать лук.

Уложить слоями рыбу, лук, крупную соль, черный перец, зелень и хорошо перемешать. Если рыба свежая, достаточно мариновать ее 2–3 ч, если мороженая, то меньше.

Маринад приготовить из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли.

Не добавлять уксус, так как он размягчит рыбу и при жаренье куски могут падать с шампура в огонь.

Жарить шашлык на углях, время от времени брызгая на разгоревшиеся угли подкисленной уксусом водой. Кожу с рыбы можно не снимать.

После жаренья чешуйки легко очищаются, а кожица, слегка обугленная и пропитанная дымком, очень вкусна.

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

Шашлык из лосося

800 г филе лосося, 1 пучок укропа, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки морской соли, 1 щепотка белого перца.

Укроп мелко порубить, смешать с сахаром, солью и перцем. Натереть этой смесью филе, накрыть пленкой, оставить на ночь.

Очистить филе от маринада, нарезать кубиками со стороной 5 см.

Мясо нанизать на тонкие шампуры и готовить на мангале, регулярно переворачивая, около 5 мин.

Шашлык из речной рыбы

1 кг филе рыбы, 4 репчатые луковицы, 200 г шпика, 4 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки уксуса (3 %-ного) или сок 2–3 лимонов, соль, специи – по вкусу.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей, нарезать кубиками массой 30–40 г и мариновать их в течение 1–2 ч, добавив уксус или лимонную кислоту, соль, перец и нарезанный кольцами репчатый лук. Шпик нарезать тонкими ломтиками.

На шпажки, чередуя, нанизать кусочки рыбы, сало и кружочки лука и обжарить на сковороде, поворачивая, в течение 15–20 мин.

Обжаренный шашлык поставить в духовку и дожарить до готовности.

К шашлыку подать томатный соус.

Пряный шашлык из креветок на барбекю

На 4 порции: 150 г йогурта или сметаны, сок половины лимона, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 2 ст. ложки смеси пряных специй, 125 г сырых очищенных тигровых креветок.

Смешать йогурт с лимонным соком, маслом и специями. Добавить креветки и обвалить в маринаде. Оставить на 30 мин.

Нанизать креветки на деревянные шампуры, предварительно замоченные в воде. Обжаривать на барбекю по 3 мин с каждой стороны, пока они не станут розовыми. Подавать сразу же, гарнировав дольками лимона.

Советы бывалых! Подавайте эти шашлыки на свежем хлебе, подогретом на барбекю, или с холодным салатом.

Шашлык из белых грибов

200 г сушеных белых грибов, 3 помидора, 1 репчатая луковица, 1 пучок зеленого лука, 100 г сала, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Сушеные белые грибы замочить на ночь. Затем отцедить воду и нарезать крупными ломтиками. Репчатый лук очистить и нарезать толстыми кружочками, свежее свиное сало – кусочками по 3–4 см. Нанизать шампуры, чередуя ломтики грибов, кружочки лука и кусочки сала, сверху посолить, посыпать черным молотым перцем. Шашлыки уложить в глубокую сковороду, залить водой, в которой отмачивали грибы, довести до кипения, закрыть крышкой и тушить на медленном огне 30–40 мин. Готовые шашлыки положить на блюдо с дольками свежих помидоров, украсить ломтиками лимона, веточками свежей зелени.

Шашлык с салом и свежими грибами

500 г свежих грибов (белые, дубовики, подберезовики, подосиновики), 3–5 репчатых лука-виц, 100 г шпика, 2 сладких перца, зелень, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Выбрать одинаковые по величине грибы, очистить их и тщательно промыть, отварить в течение 15 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и отделить шляпки от ножек.

Нанизать на шампуры поочередно шляпки грибов, кружочки лука, тонкие ломтики шпика, посыпать солью, перцем и жарить над углями или на сковороде.

Подавать шашлык с томатным соусом, зеленью укропа или петрушки, сладким перцем.

Грибной шашлык из сморчков с дымком

1 кг сморчков, 50 г топленого масла, 30 г муки, 1 пучок зеленого лука, соль – по вкусу.

Сморчки для шашлыка подбирать размером с орех или яйцо. Грибы промыть, положить в дуршлаг, обдать кипятком. Затем целые грибочки нанизать на шампуры по 5–6 штук, сверху смазать топленым маслом, посолить и посыпать мукой, жарить на углях, как шашлык. Подать с нарезанным зеленым луком.

Шашлык из шампиньонов

600 г шампиньонов, 150 г копченого или соленого шпика, 4–5 помидоров, 3 репчатые луковицы.

Шампиньоны почистить, промыть, обдать кипятком. Крупные грибы порезать вдоль на 2–3 части, маленькие можно оставить целыми. Шпик нарезать тоненькими кусочками, помидоры и лук – кольцами. Все продукты нанизать на шампуры и готовить над раскаленными углями 3–7 мин.

Быстрый шашлык из сыроежек

500 г свежих сыроежек, 50 г муки, 100 г сливочного масла, соль – по вкусу.

Некрупные шляпки свежих сыроежек очистить от кожицы, отварить в течение 5 мин в кипящей воде. Охладить, дать стечь воде, окунуть каждый грибок в растопленное сливочное масло, обвалить в муке. Деревянные шампуры отмочить в холодной воде 20 мин. Нанизать на шампуры и жарить на мангале или на решетке над раскаленными углями 4–6 мин.

Грибы с курицей и перцем на углях

12–14 свежих шампиньонов, 400 г куриного мяса, 2 сладких перца, 1 баклажан, 1 репчатая луковица, 100 г майонеза, 5–6 китайских лимонов, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Куриное филе нарезать кубиками 3х3 см. Крупную луковицу очистить и нарезать кольцами. Положить кусочки мяса в посуду вместе с луком, добавить майонез, соль, перец по вкусу и поместить в холодильник на 4–6 часов. Свежие шампиньоны помыть, обсушить, крупные разрезать на две части. Сладкий болгарский перец очистить – удалить плодоножки, семена, нарезать ломтиками. Баклажаны помыть, нарезать крупными полукольцами. Китайские лимоны нарезать кружочками. На шампуры нанизать вперемежку маринованное мясо, болгарский перец, баклажаны, грибы, китайские лимоны, лук. Жарить на решетке мангала, периодически переворачивая, до готовности мяса. Подавать со свежими овощами, сбрызнув лимонным соком.

Грибные рулетики на барбекю

500 г шампиньонов, 1 кг свинины, 120 г горчицы, 10 г розмарина, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Шампиньоны помыть, обсушить и нарезать крупными дольками. Затем обжарить на сковороде, охладить, добавить свежие веточки розмарина, средней остроты горчицу, перемешать. Филе свинины (лучше брать шейку) нарезать ломтями, отбить деревянным молотком, положить грибную смесь, завернуть рулетиками и закрепить деревянными шпажками. Сверху рулетики посыпать солью и перцем, сложить в кастрюлю и настаивать в прохладном месте час. Готовить рулетики на решетке барбекю с закрытой крышкой, не забывая периодически их переворачивать.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.