

# ГОТОВИМ В БАРБЕКЮ, ГРИЛЕ, НА МАНГАЛЕ И КОСТРЕ



- Мясные и рыбные блюда
- Блюда из птицы и дичи
- Овощные и грибные блюда
- Уха, щи, супы, бульоны
- Блюда на скорую руку

*Домашняя библиотека*

Домашняя библиотека (Аделант)

Коллектив авторов

**Готовим в барбекю, гриле,  
на мангале и костре**

«ИЗДАТЕЛЬСТВО АДЕЛАНТ»

2010

## **Коллектив авторов**

Готовим в барбекю, гриле, на мангале и костре / Коллектив авторов — «ИЗДАТЕЛЬСТВО АДЕЛАНТ», 2010 — (Домашняя библиотека (Аделант))

ISBN 978-5-93642-227-0

Современный процесс приготовления пищи с помощью мангала, гриля и барбекю является в основном праздничным мероприятием. С наступлением теплых дней люди выезжают на природу, где, как правило, устраиваются пикники с приготовлением всеми любимого блюда – шашлыка с дымком. Да и грибники, и рыбаки, и охотники не прочь приготовить еду на углях. Надо заметить, что шашлыки и аналогичные блюда нельзя готовить на открытом огне. Готовят только на горячих углях костра, гриля, барбекю или мангала. Родоначальником гриля и барбекю является очень популярный в народе простейший мангал.

ISBN 978-5-93642-227-0

© Коллектив авторов, 2010  
© ИЗДАТЕЛЬСТВО АДЕЛАНТ, 2010

## Содержание

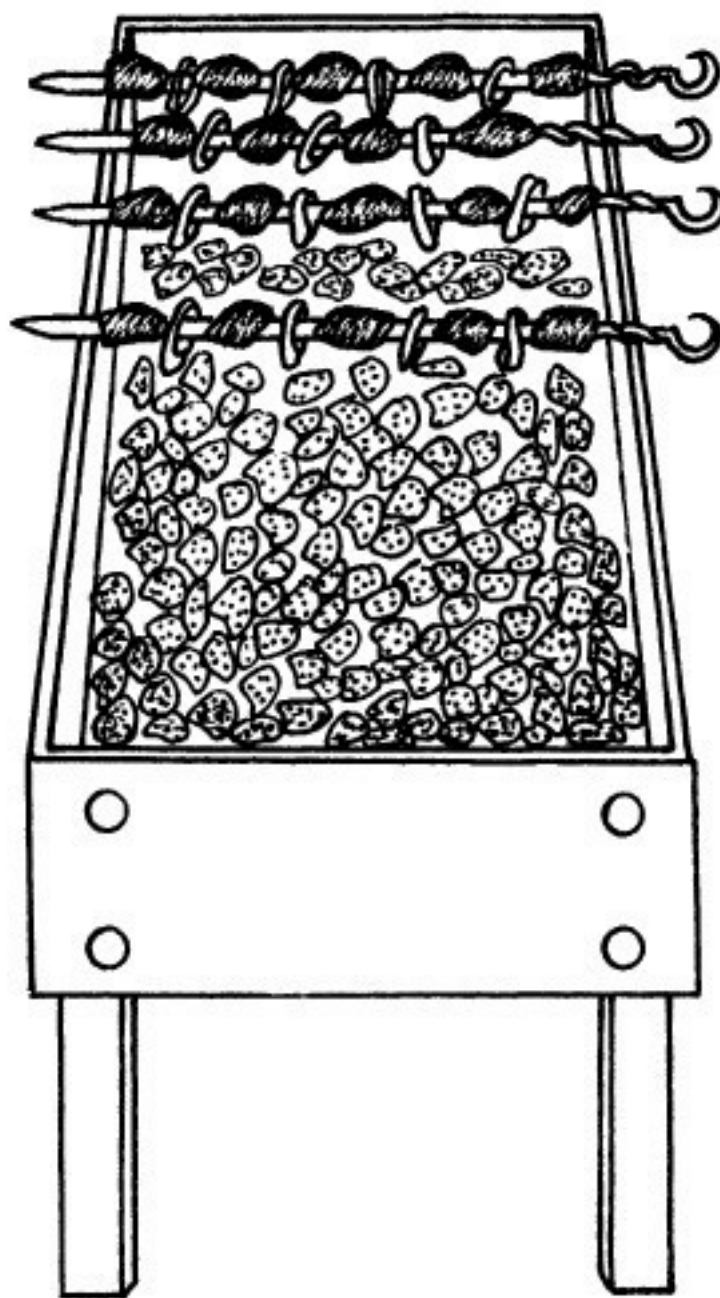
Готовим вкусно в любых условиях	5
Мясные блюда	11
Блюда из баранины	12
Асып жареный	12
Баранина, фаршированная рисом	12
Бараньи отбивные с корочкой	12
Баранья нога фаршированная	13
Барбекю из баранины (3 варианта)	13
Барбекю из бараньих почек	14
Жареная баранина (7 вариантов)	14
Жареные бараньи ребрышки (3 варианта)	16
Жареный барашек по-ирландски	17
Кебаб, запеченный с зеленью	17
Кебаб по-азербайджански (3 варианта)	17
Шашлык из баранины в рубашке	19
Шашлык из баранины в томатном соусе	20
Шашлык из баранины и ветчины	20
Шашлык из баранины и картофеля	20
Шашлык из баранины нежный (2 варианта)	20
Шашлык из баранины по-абхазски	21
Шашлык из баранины по-адыгейски	21
Шашлык из баранины по-азербайджански (2 варианта)	21
Шашлык из баранины по-армянски	22
Шашлык из баранины по-грузински (2 варианта)	22
Шашлык из баранины по-кавказски (3 варианта)	23
Шашлык из баранины по-казахски	24
Шашлык из баранины по-каирски (2 варианта)	24
Шашлык из баранины по-китайски	24
Шашлык из баранины по-осетински	25
Шашлык из баранины по-таджикски	25
Конец ознакомительного фрагмента.	26

# **Готовим в барбекю, гриле, на мангале и костре**

**Автор: Калугина Л.А. при  
участии Кожемякина Р.А**

## **Готовим вкусно в любых условиях**

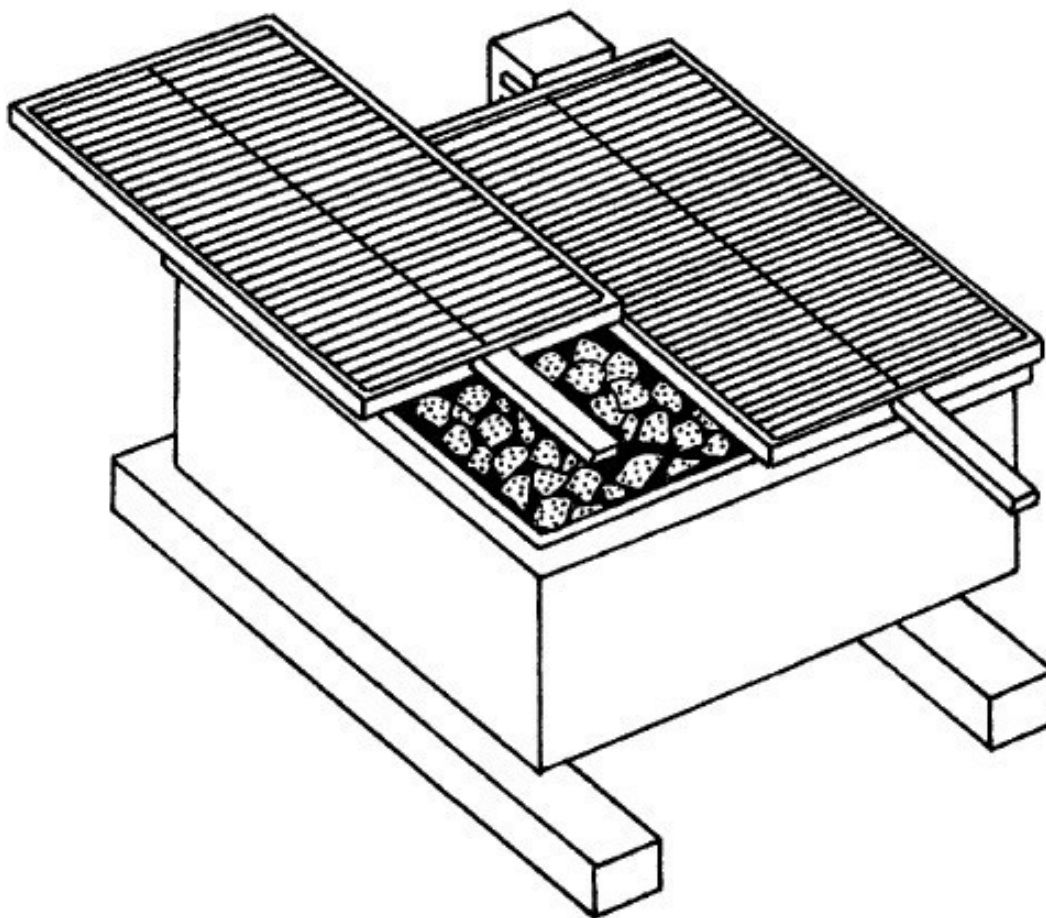
Современный процесс приготовления пищи с помощью мангала, гриля и барбекю является в основном праздничным мероприятием. С наступлением теплых дней люди выезжают на природу, где, как правило, устраиваются пикники с приготовлением всеми любимого блюда – шашлыка с дымком. Да и грибники, и рыбаки, и охотники не прочь приготовить еду на углях. Надо заметить, что шашлыки и аналогичные блюда нельзя готовить на открытом огне. Готовят только на горячих углях костра, гриля, барбекю или мангала. Родоначальником гриля и барбекю является очень популярный в народе простейший мангал (**рис. 1**). Мангал представляет собой стальной жаропрочный ящик прямоугольной формы, в нижней части которого имеются несколько отверстий для поступления воздуха. Эти отверстия необходимы для разжигания мангала и тления углей. Однако, регулировать тягу с помощью таких отверстий не всегда удастся. Поэтому на практике тягу регулируют с помощью интенсивного обмахивания остывающих углей картонкой или сложенной в несколько слоев газетой. На дно мангала кладутся угли, примерно до середины стенок мангала, и поджигаются.



**Рис. 1. Простейший мангал**

Угли можно приготовить непосредственно в мангале. Для этого нужно взять дрова, по длине поленья должны быть меньше мангала, уложить их в мангал, разжечь и протопить его. Примерно через 20–30 минут пламя исчезает и угли покрываются серым пеплом. Если их немного разворошить, то будут видны красные угли без огня – это значит мангал готов к применению. Для растопки мангала нужно выбирать дрова, дающие максимальный жар и минимум дыма. Такими свойствами обладает береза. Нежелательно использовать дрова хвойных пород, т. к. блюда пропитаются смолистыми веществами хвои и будут горчить. Сейчас в продаже появился готовый древесный уголь для мангала и барбекю, а для разжигания углей – твердое горючее и специальная жидкость. Температурой горячего мангала можно управлять. Чтобы увеличить температуру, угли в мангале нужно уложить плотнее друг к другу. А чтобы

уменьшить – угли нужно отделить друг от друга, распределить их по всему мангалу. Мангалы обычно укомплектованы шампурами и решетками.



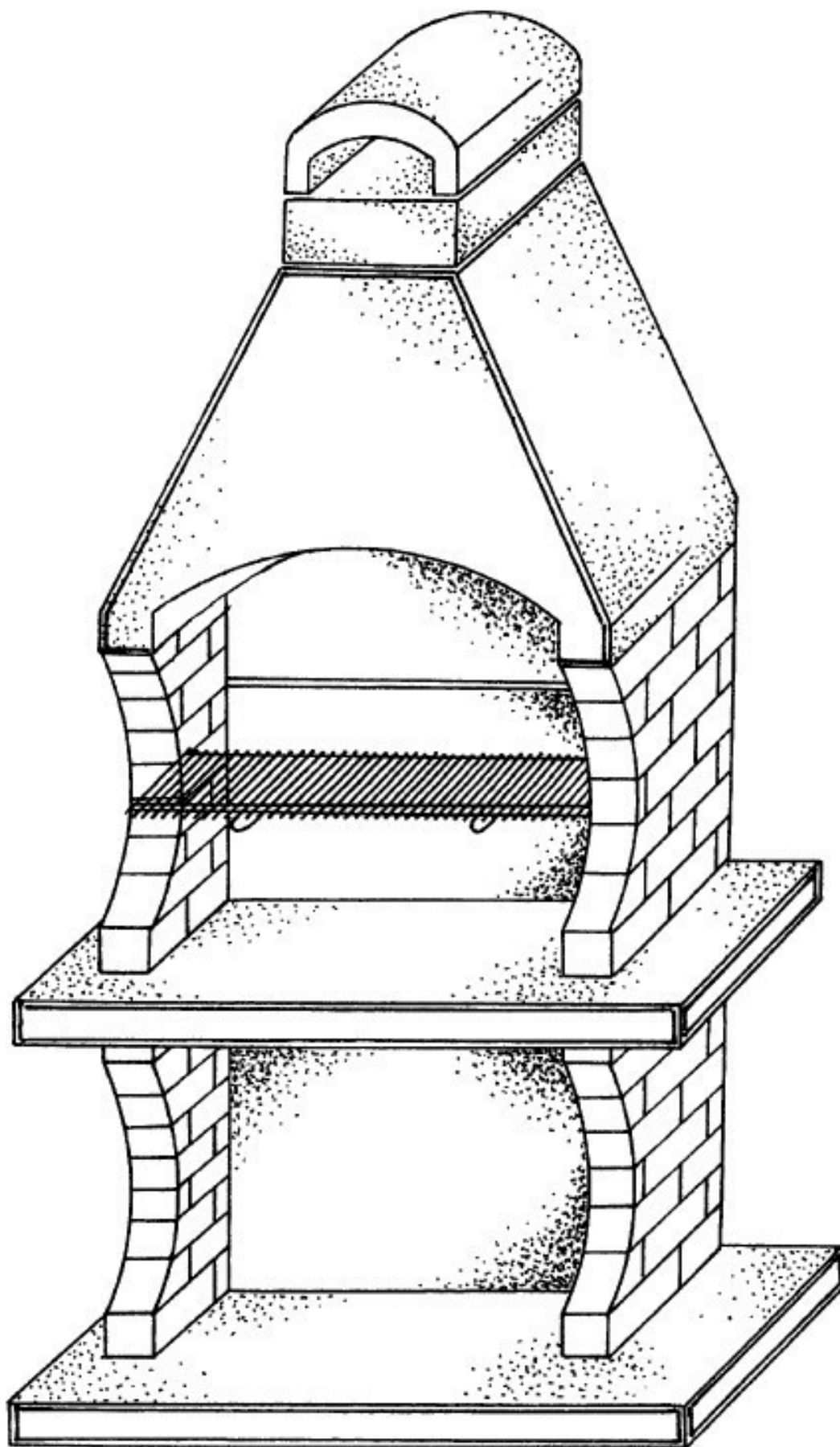
**Рис. 2. Гриль**

Гриль является усовершенствованной конструкцией мангала (**рис. 2**). Гриль выполнен по той же принципиальной схеме что и мангал. В нижней и верхней части корпуса расположены отверстия для регулирования притока воздуха. Грили укомплектованы решетками для жарения продуктов. Решетки в гриле имеют разный уровень расположения, это дает возможность регулировать скорость приготовления блюд. Грили, используемые с закрытой крышкой, могут выполнять и функцию копчения продуктов. Многие грили имеют вертел для жарения крупных кусков мяса и тушек птиц. Сейчас существует изрядное количество различных конструкций грилей и шашлычниц с электрическим и газовым обогревом. Также очень значительное число духовых шкафов современных кухонных плит имеют функцию гриля.

В настоящее время в России набирает популярность барбекю (**рис. 3**). Американское слово “барбекю” отсылает нас к американской традиции пикника с приготовлением жареного мяса, рыбы и других продуктов на решетке над раскаленными углями. Существенных конструктивных отличий между грилями и барбекю нет. Разве что барбекю, как правило, не имеет крышки. Большинство грилей можно использовать как барбекю. Сейчас в магазинах можно приобрести барбекю различных конструкций. Основными элементами барбекю являются нижняя решетка для углей с поддоном для золы и верхние решетки для продуктов. Сами приборы барбекю могут быть выполнены абсолютно в любой форме. Расположение верхних решеток можно также регулировать и располагать их на разных уровнях, что очень удобно, поскольку

мясо, рыбу и овощи жарят при разных температурах. Существуют модели барбекю с двойными решетками, что также очень удобно, двойные решетки дают возможность легко переворачивать блюдо. Некоторые барбекю укомплектованы еще и специальными сковородами для жарения продуктов и другими различными приспособлениями – решетками для сосисок, гамбургеров, морепродуктов и т. д. Впрочем, можно обойтись без лишних затрат, приспособив под простейшее барбекю обычный мангал. На мангал укладываются решетки для барбекю, которые продаются отдельно. На дачных участках можно выложить из кирпича очаг для барбекю, а сверху положить решетку.





### **Рис. 3. Стационарное барбекю**

В барбекю, как и в гриле, первостепенное значение имеет предварительная подготовка продуктов, заключающаяся в выборе и приготовлении маринадов, приправ и глазурей. Существует огромное количество рецептов приготовления маринадов, которые используются для предварительного вымачивания продуктов, а затем и смачивания продукта во время его жарения в гриле. Маринады в основном и определяют вкус и аромат приготавливаемого блюда. Для маринования широко используются ароматные травы. Сухие травы применяют в течение всего процесса приготовления, а свежие – чаще в конце приготовления. Порошкообразные пряности, такие как карри, майоран, мускатный орех, молотый перец и др. очень быстро сторают, поэтому их лучше оставить на конец приготовления. Большое значение имеют и сроки маринования мяса и рыбы. Молодое мясо маринуется недолго. Рыба также маринуется в течение часа. А вот старое мясо или мясо диких животных для лучшего размягчения необходимо мариновать дольше. Различные глазури придают блюду красивый внешний вид и несколько оттеняют его вкус. Применяются они в самом конце приготовления блюда. В качестве простой глазури широко используется сметана. Искусно сочетая набор всевозможных маринадов, пряностей и глазурей на разных стадиях приготовления можно получить прекрасные праздничные блюда с экзотическими вкусами и ароматами.

В гриле, барбекю и над раскаленными углями костра можно готовить самые разнообразные продукты. Для приготовления шашлыков в дело идут различные сорта мяса, птицы, рыбы и дичи с добавлением грибов и овощей. Чтобы продукты не пересыхали во время жарения, их необходимо периодически поливать маринадом или соусом и смазывать маслом. Тушки птиц и большие куски мяса лучше жарить в гриле на вращающихся вертелах.

Во избежание прилипания мяса решетки барбекю перед приготовлением необходимо смазывать жиром или маслом. Постное и нежное мясо, а также многие сорта рыбы и овощи лучше готовить на решетке завернутыми в пищевую алюминиевую фольгу. Продукты, предназначенные для приготовления в фольге, нужно обязательно смазывать маслом. Время приготовления в фольге несколько увеличивается. Чтобы запеченные в фольге продукты подрумянились, перед окончанием жарения фольгу необходимо приоткрывать.

Если же надо приготовить первое блюдо (уха и т. д.), то это обычно делается на открытом огне (на костре), где котелок размещается или подвешивается на перекладине (**рис. 4**).

## Мясные блюда

Для жарения в гриле и барбекю лучше брать более нежные и жирные куски мяса – это окорок, корейка, поясничная (почечная) часть, а также лопатка. Отлично подходят различные мясные фарши, рубленое мясо, субпродукты. На вертеле хорошо жарить большие куски мяса, тушки птиц, кроликов и целые туши животных. На шампурах, шпаях и решетке жарят мелкие куски мяса. Для гриля и барбекю нежелательно использовать замороженное мясо, но, если иного мяса нет, то замороженное мясо нужно разморозить при комнатной температуре. При более высокой температуре мясо потеряет много влаги и блюда из такого мяса будут жесткими. Также нельзя размораживать мясо в воде.



**Рис. 4. Приготовление первого блюда на открытом огне (костер)**

Для того чтобы мясо запеклось снаружи, а внутри оставалось розовым, нужно сначала около 5 минут жарить на сильном огне, а затем на более слабом. Во время жарения шашлыков нельзя допускать высыхания мяса. Шашлык нужно часто сбрызгивать маринадом или другой жидкостью, согласно рецептам их приготовления. В процессе жарения шашлык время от времени следует снимать с огня, немного остудить и жарить дальше. При жарении крупных кусков мяса через каждые 10–15 минут их необходимо поливать соком, образующимся при жарении, или маринадом. Чтобы мясо на шампурах не прокручивалось, насаживать мясо на них нужно вдоль волокон. А чтобы мясо не прилипало к шампурам, шампуры перед насаживанием на них мяса необходимо смазывать маслом или жиром. Если все же мясо в некоторых местах начнет подгорать, то эти места можно просто прикрыть фольгой. Готовность жареного мяса определяется надавливанием – хорошо прожаренное мясо сильно сопротивляется надавливанию и чем больше такое сопротивление, тем лучше прожарено мясо. Во время жарения мясо нельзя прокалывать и переворачивать вилкой, т. к. из проколотых кусков вытекает сок и блюдо получается сухим и жестким. Делать это надо специальной тупой лопаточкой.

Постное мясо, а также крольчатину, которая является постным диетическим продуктом, можно пересушить в гриле. Чтобы этого не произошло, такое мясо необходимо шпиговать салом и во время жарения чаще смазывать жиром или маслом. Постное мясо хорошо запекать в

фольге, обильно смазав его маслом. Причем в фольге запекать мясо можно прямо с гарнирами, благодаря чему оно приобретает разносторонний вкус и аромат.

Самым подходящим мясом для гриля и барбекю является не очень жирная свинина. У свиней нет жестких мышечных волокон, почти любая часть свиной туши подойдет для жарки. Свиное мясо имеет достаточно жира, оно более нежное, ароматное и вкусное. Но свинину необходимо очень хорошо прожаривать и проваривать, т. к. свиньи часто являются носителями очень тяжелого заболевания – трихинеллеза.

## **Блюда из баранины**

### **Асып жареный**

#### ***Компоненты***

*Баранина – 500 г Бараньи почки – 300 г Баранье сердце – 300 г Курдючное сало – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Кишки бараньи – 250 г Соль и молотый перец – по вкусу*

#### ***Способ приготовления***

Баранину, почки, сердце, чеснок и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить нарезанное маленькими кубиками сало, соль и перец. Фарш хорошо вымесить. Кишки тщательно промыть, нарезать их кусочками по 15 см и начинить приготовленным фаршем. Оба конца кишок перевязать прочной белой хлопчатобумажной ниткой.

Кашки смазать растопленным салом, положить на решетку и жарить над раскаленными углями.

### **Баранина, фаршированная рисом**

#### ***Компоненты***

*Баранина с косточками – 2 куса по 500 г Рис отварной – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Зелень сельдерея измельченная – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 штука Сметана – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу*

#### ***Способ приготовления***

Приготовить фарш: лук почистить, мелко нарезать, смешать с рисом и зеленью, посолить и поперчить, добавить взбитое яйцо, все хорошо перемешать.

Куски баранины немного отбить, посолить и поперчить. Приготовленный фарш положить на середину куска баранины, а второй кусок мяса положить сверху, накрыв им фарш, скрепить оба куска мяса прочной белой ниткой, смазать сметаной, положить на смазанную маслом решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности. Во время жарения мясо с обеих сторон смазывать сметаной.

### **Бараньи отбивные с корочкой**

#### ***Компоненты***

*Бараньи отбивные – 6 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Горчица столовая – 2 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Мелко нарезанная зелень кинзы – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу*

#### ***Способ приготовления***

Приготовить маринад: смешать растительное масло с горчицей, добавить толченый чеснок и специи, все перемешать.

Отбивные немного отбить, обмазать маринадом и оставить на 2 часа на холоде.

Промаринованное мясо вынуть из маринада, посолить, поперчить, надеть на шпажки и жарить в гриле, часто смазывая маринадом.

## **Баранья нога фаршированная**

### **Компоненты**

*Задняя нога барашка – около 2 кг Сало курдючное – 100 г Вино красное – 1 стакан Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 2–3 шт. Зелень петрушки, кинзы и укропа – по 1 пучку Рис отварной – 1 неполный стакан Сметана – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Заднюю ногу расправить, острым ножом сделать разрез вдоль ноги до кости, отделить кость от мяса и вырезать ее. Затем мясо натереть чесноком, полить уксусом и вином и выдерживать 2–3 часа в холодильнике. Промаринованное мясо нашить маленькими кусочками сала.

Приготовить фарш: зелень, лук и оставшийся чеснок мелко порубить, смешать с рисом и половиной стакана сметаны. Приготовленным фаршем начинить подготовленную баранью ногу, закрепить разрез нитками, смазать ногу сметаной, надеть на вертел и жарить в гриле, периодически смазывая сметаной. Время приготовления около 40–45 минут.

## **Барбекю из баранины (3 варианта)**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баранина – 4 отбивные котлеты Уксус столовый – 0,5 стакана Вино белое – 5–6 столовых ложек Масло растительное – 1/4 стакана Порошок имбиря – 2 чайные ложки Порошок базилика – 2 чайные ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Котлеты хорошо отбить. Приготовить маринад, смешав вино с уксусом и маслом. В смесь добавить пряности, тщательно перемешать, залить этим маринадом мясо и выдержать 4–5 часов на холоде. Затем промаринованное мясо положить на двойную решетку барбекю и жарить по 6–8 минут с каждой стороны. Во время жарения мясо необходимо смазывать маслом или жиром.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Баранина – 4 отбивные котлеты Молоко кислое – 1 стакан Масло растительное – 2 столовые ложки Мускатный орех тертый – 0,5 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Котлеты натереть перцем и мускатным орехом, полить кислым молоком и выдержать в маринаде 2–3 часа. Затем мясо посолить, выдержать еще раз в том же маринаде 1–2 часа, вынуть из маринада, смазать маслом и жарить на решетке примерно по 10–12 минут с каждой стороны.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Горчица столовая – 1 столовая ложка Вино сухое белое – 1 неполный стакан Масло растительное – 4 столовые ложки Чеснок – 6 зубчиков Перец молотый и соль – по вкусу*

**Способ приготовления**

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.

Чеснок почистить, растолочь, смешать с горчицей, добавить вино и масло, полученный маринад хорошо перемешать. Баранину обмакнуть в маринад и оставить в холодном месте на 4–6 часов. Затем промаринованное мясо уложить на смазанную маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности.

## **Барбекю из бараньих почек**

**Компоненты**

*Почки молодых овец – 5–6 шт. Сало курдючное – 50 г Помидоры мелкие – 8–10 шт. Перец сладкий зеленый – 3–4 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

**Способ приготовления**

Почки очистить от пленок, разрезать пополам, посолить, поперчить, смазать растопленным курдючным салом, положить на двойную решетку и жарить над раскаленными углями по 56 минут с каждой стороны. Готовое блюдо подать с помидорами и зеленым перцем.

## **Жареная баранина (7 вариантов)**

**Вариант 1**

**Компоненты**

*Баранина – 1,5 кг Топленое масло – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу*

**Способ приготовления**

Баранину нарезать кусочками, посолить, поперчить и положить на 30 минут в холодильник. Затем мясо нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями или в гриле, периодически смазывая маслом.

**Вариант 2**

**Компоненты**

*Баранина – 700 г Баранье сало – 50 г Чеснок – 1 головка Масло топленое – 1–2 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Зелень петрушки, укропа, кинзы – по 1 пучку Соль и перец молотый – по вкусу*

**Способ приготовления**

Баранину нарезать небольшими кусочками, поперчить, посыпать сахаром и мелко нарезанным чесноком. Сковороду смазать топленным маслом, уложить на нее баранину и прожарить на плите примерно 10 минут. Затем мясо слегка остудить нанизать на небольшие шпажки перемежку с маленькими кусочками бараньего сала и жарить в гриле до готовности. Во время жарения поливать шашлык раствором соли и молотого перца. Подавать со свежей зеленью.

**Вариант 3**

**Компоненты**

*Баранина жирная – 800 г Масло топленое – 1 столовая ложка Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 1 головка Соль и перец молотый – по вкусу*

**Способ приготовления**

Кусок баранины натереть толченым чесноком и выдержать на холоде 5–6 часов. Затем мясо нарезать поперек волокон небольшими кусочками, посолить, поперчить, нанизать на

шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и жарить до готовности над раскаленными углями. Во время жарения мясо смазать несколько раз маслом.

#### **Вариант 4**

##### **Компоненты**

*Баранина жирная – 1 кг Лук репчатый – 2 шт.*

*Помидоры спелые – 3 шт. Масло растительное – 0,3 стакана Паприка молотая – 1 столовая ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Базилик молотый – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу*

##### **Способ приготовления**

Лук почистить, мелко нашинковать и слегка обжарить в растительном масле. Добавить очищенные и мелко нарезанные помидоры и прожарить вместе с луком. Овощи снять с плиты, в приготовленную овощную массу всыпать паприку, майоран и базилик, тщательно перемешать.

Баранину нарезать на порционные куски, обсушить салфеткой, посолить и поперчить, обмазать приготовленным соусом, нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями до полной готовности, периодически смазывая соусом.

#### **Вариант 5**

##### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Имбирь – 50 г Паприка молотая – 2 чайные ложки Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Вино красное – 1 стакан Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу*

##### **Способ приготовления**

Имбирь натереть на мелкой терке. Баранину разрезать на порционные куски, натереть имбирем, посыпать паприкой, поперчить и сложить в эмалированную кастрюлю. Одну луковицу и чеснок мелко порубить, залить вином, добавить лимонный сок и пряности, перемешать, залить этим маринадом баранину и поставить на 3–4 часа на холод. Промаринованную баранину посолить, нанизать на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и жарить в гриле до готовности. К оставшемуся маринаду добавить растительное масло, перемешать. Приготовленной жидкостью поливать мясо во время жарения.

#### **Вариант 6**

##### **Компоненты**

*Баранина нежирная – 1 кг Чеснок – 1 небольшая головка Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Горчица – 1 столовая ложка Майонез – 3 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Тмин молотый – 1 столовая ложка Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу*

##### **Способ приготовления**

Кусок баранины хорошо поперчить и сбрызнуть уксусом. Чеснок раздавить, смешать его с горчицей, тмином и майонезом. Полученную пасту развести растительным маслом и тщательно перемешать. Приготовленным составом смазать мясо и выдержать на холоде 3–4 часа. Затем баранину надеть на вертел и жарить в гриле, периодически смазывая сметаной.

#### **Вариант 7**

##### **Компоненты**

*Баранина нежирная – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Кислое молоко – 2 стакана Масло растительное – 0,3 стакана Паприка – 1 столовая ложка Базилик – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Баранину нарезать на порционные куски, залить кислым молоком и выдержать на холоде 3 часа.

Лук почистить, очень мелко порубить или пропустить через мясорубку, обжарить в растительном масле, немного остудить, добавить паприку, молотый перец и базилик и тщательно перемешать.

Баранину вынуть из маринада, обсушить салфеткой, посолить, обмазать приготовленной пастой, нанизать на шпажки и жарить в гриле или над раскаленными углями до полной готовности, периодически смазывая пастой.

## **Жареные бараньи ребрышки (3 варианта)**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баранина (реберная часть) – 800 г Бараний жир – 100 г Вино сухое белое – 1,5 стакана Чеснок – 3–4 зубчика Мускатный орех тертый – 1 чайная ложка Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину с косточками нарезать порционными кусками, поперчить, посолить, выдержать 20–30 минут и жарить в гриле или над раскаленными углями, периодически смазывая растопленным жиром.

На сковороде приготовить соус: растопить масло, добавить томатную пасту, толченый чеснок и мускатный орех, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Затем влить вино, перемешать и довести до кипения. Подавать колеты с приготовленным соусом.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Баранина на ребрышках – 800 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Тертая цедра лимона – 2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 3 столовые ложки Порошок мяты – 2 чайные ложки Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Мясо нарезать порционными кусками вместе с ребрышками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Цедру смешать с рубленым чесноком, мятой и растительным маслом. Приготовленной пастой смазать баранину и выдержать на холоде 2–3 часа. Затем мясо надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, периодически смазывая маслом или жиром.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Баранина на ребрышках – 7 кусочков Лук репчатый – 1 шт. Лимон – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Кардамон молотый – 0,5 чайной ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Пиво – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Приготовить маринад: из лимона отжать сок и смешать его с пивом и растительным маслом, добавить пряности, толченый чеснок и мелко нарезанный лук, посолить и перемешать.

Баранину слегка отбить, сложить в посуду, залить приготовленным маринадом и выдержать на холоде 2 часа. Затем баранину вынуть из маринада, смазать растительным маслом,



положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности, периодически сбрызгивая маринадом.

## **Жареный барашек по-ирландски**

### **Компоненты**

*Поясничная часть барашка вместе с почками – 2 кг Сало свиное – 150 г Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 6–7 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Картофель мелкий – 1 кг Помидоры – 2–3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Баранину вместе с почками, не разрезая, со всех сторон посолить, натереть толченым чесноком, поперчить, надеть на вертел и жарить в гриле до готовности. Во время жарения баранину смазывать растопленным салом.

На решетку гриля положить очищенный картофель, также очищенный и разрезанный на 4 части лук. Жарить одновременно с мясом. Готовую баранину снять с вертела, осторожно отделить от костей, нарезать наискось и выложить на блюдо. Вокруг выложить поджаренные овощи, посыпать рубленой зеленью и украсить дольками помидоров.

## **Кебаб, запеченный с зеленью**

### **Компоненты**

*Баранина – 800 г Сало баранье – 150 г Лук зеленый – 50 г Зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку Карри порошок – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Баранину нарезать кусочками, обжарить на сале в сковороде до полуготовности. Затем мясо посолить, посыпать пряностями, выложить на смазанную салом фольгу, посыпать мелко нарубленной зеленью. Мясо с зеленью завернуть в фольгу, положить на решетку гриля и запечь до полной готовности.

## **Кебаб по-азербайджански (3 варианта)**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Жир бараний – 50 г Сок лимонный – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину освободить от костей и вместе с бараньим салом и луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить лимонный сок, соль и перец, тщательно перемешать и выдержать в холодильнике около трех часов. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, положить на застеленную алюминиевой фольгой решетку гриля и жарить до полной готовности.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Баранина – 600 г Репчатый лук – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Яйца – 1–2 шт. Сметана – 1 столовая ложка Рубленая зелень петрушки и кинзы – по 2–3 столовые ложки Чернослив – 6–8 шт. Кизил – 200 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

У чернослива и кизила удалить косточки. Баранину пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и черносливом. В фарш добавить мелко нарубленный чеснок, зелень, сметану и яйца, посолить, поперчить и вымесить массу до однородного состояния. Из приготовленного фарша сформировать котлеты и выдержать на холоде около 1 часа. Затем каждую котлету смазать маслом и вместе с небольшим количеством кизила по отдельности упаковать в фольгу. Запечь на решетке гриля до готовности.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Баранина – 400 г Телятина – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Зелень кинзы рубленая – 2–3 столовые ложки Лаваши тонкий большой – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать до однородной массы. Из приготовленного фарша вымесить небольшие колбаски, смазать их маслом, положить на решетку гриля и жарить до готовности, периодически смазывая маслом. Горячие колбаски посыпать зеленью, положить на нарезанные квадратами куски лаваша и завернуть трубочкой.

### **Колбаски из баранины по-турецки**

#### **Компоненты**

*Мякоть баранины – 1 кг Репчатый лук – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Рубленая зелень петрушки и кинзы – по 2 столовые ложки Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Яйца сырые – 6–7 шт. Молоко кислое – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить мелко нарубленную зелень, чеснок, соль и перец и вымесить до однообразного состояния.

Приготовленный фарш разделить на 10 частей, из каждой части сформировать по колбаске, смазать растопленным маслом, осторожно надеть на шпажки и жарить в гриле до образования румяной корочки. Подрумяненные колбаски выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, залить взбитыми с молоком яйцами и запечь в духовке.

### **Колбаски из баранины по-узбекски**

#### **Компоненты**

*Мякоть баранины – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сало курдючное – 50–100 г Уксусная эссенция 80 % – 1 чайная ложка Кориандр и анис молотые – по 1 чайной ложке Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Мясо вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить пряности, соль и уксусную эссенцию. Все тщательно перемешать до однородной массы и поставить на 2–3 часа на холод. Затем из фарша вымесить небольшие колбаски, смазать их растопленным курдючным салом и жарить на решетке гриля или над раскаленными углями до готовности.

### **Колбаски из потрохов**

#### **Компоненты**

*Баранина – 250 г Сало курдючное – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Почки бараньи – 100 г Печень баранья – 150 г Кишки бараньи – 400 г Зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Помидоры – 2–3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину, почки, печень, сало и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко нарубленный чеснок, пряности, соль и тщательно перемешать до образования однородной массы. Кишки хорошо промыть, нарезать их длиной около 15 см, начинить приготовленным фаршем, а концы перевязать крепкой белой хлопчатобумажной ниткой. Колбаски смазать растопленным жиром, положить их на решетку гриля и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки, периодически смазывая жиром. Готовые колбаски уложить на блюдо, украсить дольками помидоров и посыпать рубленой зеленью.

### ***Конверты из баранины***

#### ***Компоненты***

*Мякоть баранины – 700 г Сосиски – 4 шт. Ветчина – 150 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Сметана – 3–4 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу*

#### ***Способ приготовления***

Мясо очень тонко отбить, разрезать на 4 части, посолить и поперчить. Ветчину и лук мелко порубить и перемешать. Затем на каждую порцию мяса выложить сосиску и порцию ветчины с луком, баранину свернуть конвертиком и закрепить белыми хлопчатобумажными нитками. Конвертики обмазать маслом и жарить на смазанной маслом решетке гриля до образования румяной корочки. Во время жарения мясо смазывать сметаной. С готовых конвертиков удалить нитки, мясо выложить на блюдо и украсить веточками зелени.

### ***Котлеты из баранины рубленые***

#### ***Компоненты***

Баранина – 500 г

*Хлеб белый – 100 г Молоко – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 2 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу*

#### ***Способ приготовления***

Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и с предварительно вымоченным в молоке и отжатым хлебом. В фарш добавить соль, перец, сметану и яйцо. Фарш вымесить до однородной массы и сформировать из него котлеты.

Котлеты смазать растопленным маслом, положить на решетку гриля и жарить с обеих сторон до готовности.

## **Шашлык из баранины в рубашке**

#### ***Компоненты***

*Баранина – 1 кг Сало шпик – 300 г Молоко – 1 л Уксус столовый – 1 стакан Лавровый лист – 1–2 шт. Соль, тмин и молотый черный перец – по вкусу*

#### ***Способ приготовления***

Баранину нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, обильно поперчить, посыпать тмином, залить молоком и уксусом, перемешать и поставить на сутки, а еще лучше – на двое суток, в холодильник. По истечении этого времени мясо вынуть из маринада, посолить и потушить на сковороде в небольшом количестве маринада. Сало шпик нарезать очень тонкими ломтиками. Затем кусочки тушеного мяса завернуть в ломтики сала, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями или в гриле. Такой шашлык хорошо сочетается с острым томатным соусом.

## **Шашлык из баранины в томатном соусе**

### **Компоненты**

*Баранина – 700 г Ветчина – 50 г Лук репчатый – 1–2 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Кетчуп – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Мясо нарезать кусочками, поперчить, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарубленным луком и выдержать 3–4 часа на холоде. Промаринованное мясо посолить, нанизать на шампур попеременно с маленькими кусочками ветчины, прожарить до полуготовности над раскаленными углями, затем полить томатным соусом и жарить до готовности, периодически поливая соусом.

## **Шашлык из баранины и ветчины**

### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Жирная ветчина – 300 г Лук репчатый – 3 шт. Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 2–3 шт. Соль, черный молотый перец, мускатный орех – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Лук мелко порубить. Баранину натереть измельченным мускатным орехом, нарезать кусочками, поперчить, полить оливковым маслом, посыпать измельченным лавровым листом и нарубленным репчатым луком и выдержать 2–3 часа на холоде. Затем мясо посолить, нанизать на шампур попеременно с кусочками ветчины. Жарить над раскаленными углями или в гриле до образования румяной корочки. Шашлык хорошо подать с отварным рисом.

## **Шашлык из баранины и картофеля**

### **Компоненты**

*Баранина – 800 г Сало – 250 г Картофель небольшой – 500 г Масло растительное – 2–3 столовые ложки*

*Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль и черный молотый перец – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Мякоть баранины нарезать кусочками, отбить, посолить, поперчить. Картофель хорошо промыть. Сало нарезать небольшими кусочками. На смазанные маслом шампуры нанизать попеременно кусочки баранины, целые клубни картофеля, кусочки сала. Готовить шашлык над раскаленными углями или в гриле, во время жарения мясо смазывать растительным маслом

## **Шашлык из баранины нежный (2 варианта)**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Уксус столовый – 0,5 стакана Сметана – 1 стакан Паста томатная – 1 столовая ложка Яблоки – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину нарезать кусочками, поперчить, посолить, полить уксусом и выдержать на холоде 3–4 часа. Яблоки нарезать небольшими кусочками, положить их в сметану, добавить томатную пасту, перемешать, нагреть соус до кипения и на слабом огне прогреть еще 2–3 минуты, посолить. Промаринованное мясо вынуть из маринада, залить соусом и выдержать в

нем еще 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями или в гриле, периодически поливая приготовленным соусом.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Баранина – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Перец сладкий – 1 шт. Сахар – 1 столовая ложка Гранатовый сок – 1 стакан Зелень кинзы – 1 пучок Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину нарезать кусочками, уложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать сахаром, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, перемешать и залить гранатовым соком. Выдержать мясо 30–40 минут в холодильнике, затем нанизать на шампуры, смазать маслом и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маслом. Готовый шашлык выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью и украсить кружочками помидоров и кольцами сладкого перца.

## **Шашлык из баранины по-абхазски**

#### **Компоненты**

*Баранина с жиром – 700 г Бараньи почки – 2 шт. Баранья печень – 300 г Лук репчатый – 3–4 шт. Ягоды барбариса – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину и ливер нарезать небольшими кусочками, поперчить, засыпать мелко нарубленным луком и раздавленными ягодами барбариса, поставить на 4 часа на холод. Затем мясо надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями. Перед окончанием приготовления шашлык сбрызнуть несколько раз раствором поваренной соли.

## **Шашлык из баранины по-адыгейски**

#### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Масло сливочное – 150 г Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 2 шт. Соль и перец черный молотый – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Чеснок почистить, пропустить через чеснокодавилку, затем смешать с небольшим количеством воды, добавить соль и перец, перемешать до образования однородной пасты.

Баранину нарезать кусочками, каждый кусочек отбить, посолить, поперчить, смазать чесночной пастой, нанизать на шампур или шпажки и жарить в гриле или над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически смазывая мясо чесночной пастой.

Лук почистить, нашинковать, сложить в сотейник и обжарить в растопленном сливочном масле. Затем подрумяненные кусочки мяса выложить в сотейник с луком, подлить немного воды или бульона, накрыть крышкой, поставить на решетку гриля и тушить до готовности.

## **Шашлык из баранины по-азербайджански (2 варианта)**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баранина – 800 г Лук салатный – 2–3 шт. Перец сладкий красный – 2 шт. Молоко кислое – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, полить маслом и выдержать 2–3 часа на холоде. Промаринованное мясо нанизать на шампуры и жарить в гриле или над раскаленными углями, поливая маринадом. Затем шашлык выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, залить кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и запечь в гриле. Блюдо украсить кольцами лука и сладкого перца.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Баранина – 700 г Лук репчатый – 4–5 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Чернослив – 100 г Курага – 100 г Миндаль очищенный – 50 г Масло растительное – 0,5 стакана Зелень кинзы, мяты, петрушки – по несколько веточек Соль и черный молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, засыпать мелко нарубленным луком и выдержать 23 часа на холоде. Затем мясо надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, не забывая смазывать маслом.

Лук почистить и нарезать кубиками. Чернослив, курагу и миндаль также измельчить. На сковороду налить масло, прокалить его, в прокаленном масле обжарить лук, добавить курагу, чернослив и миндаль и прожарить еще 1–2 минуты.

Готовый шашлык выложить на блюдо, вокруг него выложить жареные фрукты с миндалем и украсить веточками зелени.

## **Шашлык из баранины по-армянски**

#### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Масло топленое – 100 г Сок гранатовый – 0,3 0,5 стакана Гранат небольшой – 1 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Рубленая зелень, соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину нарезать небольшими кусочками. Масло растопить в сковороде на решетке гриля. В растопленное масло положить мясо, посыпать солью и перцем, перемешать и жарить до готовности. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и прожарить 5 минут. Затем влить гранатовый сок и хорошо перемешать. Через 5–10 минут подать шашлык, посыпав его гранатовыми зернами и мелко нарубленной зеленью.

## **Шашлык из баранины по-грузински (2 варианта)**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Баклажаны одинаковых размеров – 700 г Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Баранину нарезать кусочками, посолить и поперчить. Баклажаны надрезать вдоль и глубоко. В надрезы положить кусочки подготовленного мяса и нанизать на шампуры так, чтобы острие шампура захватило все кусочки мяса и оба конца баклажанов. Жарить шашлык над раскаленными углями, осторожно переворачивая шампуры с шашлыком так, чтобы кусочки мяса всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время жарения мясо и баклажаны периодически смазывать растительным маслом.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Баранина – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры мелкие – 4–5 шт. Перец сладкий – 2 шт. Зелень кинзы и петрушки – по 1 пучку Вино белое – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу*

**Способ приготовления**

Мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную кастрюлю или глиняный горшок, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанные помидоры и сладкий перец, рубленую зелень и репчатый лук, влить вино, перемешать и поставить на 10–12 часов в холодильник. Промаринованный шашлык нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, периодически поливая вином.

## **Шашлык из баранины по-кавказски (3 варианта)**

### **Вариант 1**

**Компоненты**

*Баранина – 1 кг Лук репчатый – 3 шт. Вино сухое белое – 0,5 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Соль, перец молотый черный и красный – по вкусу*

**Способ приготовления**

Лук почистить, две головки мелко нашинковать, а третью нарезать кольцами.

Баранину очистить от сухожилий, нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, полить лимонным соком, вином и растительным маслом, все тщательно перемешать и поставить в холодильник на 4–5 часов.

Затем промаринованные кусочки мяса надеть на шампуры, чередуя их с кольцами лука и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поливая мясо маринадом. Подавать с острым соусом. Можно и с рисовым гарниром.

### **Вариант 2**

**Компоненты**

*Мякоть баранины – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Вино белое – 2–3 столовые ложки Соус ткемали – 2–3 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Лимон – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

**Способ приготовления**

Мясо нарезать кусочками, поперчить, посыпать мелко нарубленным репчатым луком. Смешать вино с соусом ткемали и соком, выжатым из половины лимона. Затем добавить растительное масло, взболтать до образования стойкой эмульсии, залить мясо приготовленным маринадом и поставить на холод на 3–4 часа. Промаринованное мясо посолить, надеть на шампуры и жарить над раскаленными углями до образования поджаристой корочки. Во время жарения каждые 5 минут шашлык переворачивать и поливать маринадом.

### **Вариант 3**

**Компоненты**

*Баранина – 700 г Сало курдючное – 50 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Водка – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу*

**Способ приготовления**

Мясо нарезать кусочками, уложить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать мелко рубленым чесноком и луком, сбрызнуть водкой, перемешать, положить гнет и выдержать на холоде 7–8 часов. Промаринованную баранину надеть на шампуры, смазать растопленным салом и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки.

## Шашлык из баранины по-казахски

### **Компоненты**

*Мякоть баранины – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу*

### **Способ приготовления**

Мясо нарезать кусочками, немного посолить, поставить на холод и выдержать 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности. Во время жарения сбрызгивать шашлык водой с разведенной в ней солью и перцем. Готовый шашлык выложить на блюдо и украсить кольцами репчатого лука.

## Шашлык из баранины по-каирски (2 варианта)

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баранина – 700 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Базилик молотый – 1 столовая ложка Зеленый горошек консервированный – 300 г Паста томатная – 2 столовые ложки Морковь – 1 шт. Мука пшеничная – 1 столовая ложка Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Бульон мясной – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Мясо нарезать кусочками, поперчить, посыпать базиликом, полить лимонным соком и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Затем мясо надеть на шпажки и жарить в гриле до готовности, часто смазывая маслом.

Морковь натереть на крупной терке и немного обжарить в оливковом масле. Отдельно на сухой сковороде прожарить муку, а затем добавить ее к моркови, перемешать и прогреть смесь 5 минут. Консервированный горошек обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и прожарить еще несколько минут. Обжаренную баранину снять со шпажек, добавить к горошку, влить стакан горячего бульона, поставить на решетку гриля и довести до кипения. Затем добавить жареную морковь с мукой, перемешать и прогреть еще 7–10 минут.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Баранина – 700 г Кислое молоко – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Свекла столовая небольшая – 2 шт. Масло оливковое – 0,5 стакана Яйца сырые – 2 шт. Имбирь молотый – 1 чайная ложка Гвоздика – 3–4 бутона Соль, молотый перец – по вкусу*

#### **Способ приготовления**

Мякоть баранины нарезать кусочками, поперчить, посыпать пряностями, залить кислым молоком и поставить на 3–4 часа на холод.

Приготовить соус: в оливковом масле поджарить мелко нарубленную луковичу, добавить имбирь и гвоздику и еще немного прожарить.

Свеклу почистить и нарезать ломтиками, оставшуюся луковичу нарезать кольцами. На смазанные маслом шампуры нанизать поочередно кусочки мяса, свеклу и кольца лука. Мясо полить приготовленным соусом и жарить над раскаленными углями или в гриле.

Готовый шашлык подают с отварным рисом.

## Шашлык из баранины по-китайски

### **Компоненты**

*Баранина – 800 г Кальмары – 300 г Лук репчатый – 4 шт. Соевый соус – 0,25 стакана Водка – 1 столовая ложка Перец душистый – 7–8 горошин Имбирь – 1/4 палочки Анис моло-*



*тый – 1 чайная ложка Масло оливковое – 2 столовые ложки Соль и молотый черный и красный перец – по вкусу*

***Способ приготовления***

Баранину нарезать небольшими кусочками, смешать с натертым на мелкой терке имбирем, размолотым душистым перцем и анисом, полить смесью из водки и соевого соуса и выдерживать на холоде в течение суток. Затем мясо обильно поперчить, нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями до готовности, поливая шашлык раствором поваренной соли.

Кальмаров нарезать соломкой, проварить в кипятке 2–3 минуты и откинуть на дуршлаг. Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить в растительном масле, добавить кальмаров и прожарить еще 5–7 минут.

Шашлык подавать с приготовленным гарниром.

## **Шашлык из баранины по-осетински**

***Компоненты***

*Молодой барашек – 1 шт. Уксус столовый – 0,5 л Чеснок – 100 г Лук репчатый – 1 кг Соль, молотый перец, пряности – по вкусу*

***Способ приготовления***

После убоя с барашка аккуратно снять шкуру. Тушу разделить по частям, мякоть отделить от костей, нарезать кусками по 150 г. Потроха: печень, легкие, сердце и почки нарезать кусочками. Мясо с потрохами посолить, поперчить, посыпать тмином, перемешать с нарубленным луком и чесноком, полить уксусом, уложить в баранью шкуру и завязать прочными нитками. Затем в земле выкопать яму соответствующего размера, уложить в нее барана, присыпать землей и разжечь костер. Такой шашлык готовят несколько дней – 3–4 дня, постоянно поддерживая огонь костра.

## **Шашлык из баранины по-таджикски**

***Компоненты***

*Баранина – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 дольки Зелень петрушки и укропа – по 2–3 столовые ложки Соль, черный молотый перец – по вкусу*

## **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.