

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



барбекю
шашлык из птицы

Сергей Павлович Кашин
Барбекю. Шашлык из птицы
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8108538

Барбекю. Шашлык из птицы / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07336-7

Аннотация

В книге собраны самые разнообразные рецепты приготовления мяса в барбекю – на шампурах, решетке, рашпере и вертеле. У вас есть реальный шанс с помощью нашей книги устроить настоящий праздник на природе, где можно совместить замечательную трапезу и веселое общение с друзьями!

Содержание

Шашлык	4
Шашлык из домашней птицы по-узбекски	4
Куропатки, жаренные на костре	6
Дикая утка по-туркменски	7
Рябчики по-охотничьи	8
Шашлык из курицы с яблоками и ананасами	9
Шашлык от Степана	10
Шашлык из индейки	11
Кебаб из перепелок по-узбекски	12
Шашлык из гусиной печени по-польски	13
Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Барбекю. Шашлык из птицы Составитель Сергей Павлович Кашин

Шашлык

Шашлык из домашней птицы по-узбекски

Ингредиенты: 1 тушка птицы (любой), 200 г репчатого лука, 100 г зелени укропа и кинзы, 100 г топленого масла, 100 мл воды, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы, гуся или индейки разрезают на порционные куски, промывают и солят. В казанке прокаливают топленое масло, укладывают слоями куски птицы и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы, добавляют немного воды.

Плотно закрывают казанок крышкой и томят мясо на медленном огне в течение 20 минут.

После этого нанизывают мясо на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Куropатки, жаренные на костре

Ингредиенты: 2–2 ½ кг куropаток, 400 г ветчинного сала, 100 мл растительного масла, листья лопуха, пряности (любые), соль.

Способ приготовления: Тщательно вымытые тушки куropаток нанизывают на шампуры и слегка жарят над раскаленными углями костра, периодически смазывая их растительным маслом. После этого тушки снимают с шампуров. Затем шпигуют грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями.

Насаживают тушки на шампуры и, смазав маслом, вновь жарят над углями.

Тушки оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–5 минут.

Дикая утка по-туркменски

Ингредиенты: 1 дикая утка, 30 мл растительного масла, 70 мл 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку дикой утки промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, заливают уксусом и оставляют в прохладном месте на 3–4 часа.

По истечении указанного срока куски утки нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и режут кружочками. Зелень петрушки моют.

Готовые куски утки снимают с шампуров, укладывают на блюдо, украшают кружочками лимона, веточками петрушки и подают к столу.

Рябчики по-охотничьи

Ингредиенты: 1 кг тушек рябчиков, 200 г ягод брусники, 100 г сала, 50 мл растительного масла, 10 г сливочного масла, сахар-рафинад, листья лопуха.

Способ приготовления: В промытые тушки рябчиков кладут сливочное масло, по кусочку сахара, вымытые ягоды брусники и закрепляют разрез деревянной шпажкой. Мясо рябчиков шпигуют ломтиками сала. Тушки смазывают растительным маслом и, насадив на шампур, жарят, периодически переворачивая, над костром. Готовых рябчиков оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–6 минут. Листья придадут мясу приятный аромат и сладковатый привкус.

Шашлык из курицы с яблоками и ананасами

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 500 г яблок, 150 г ананасов (консервированных), 50 г красного репчатого лука, 50 г помидоров, 50 мл растительного масла, 10 г карри (по-рошка), ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, соль.

Способ приготовления: Куриное филе промывают и нарезают кусочками.

На шампуры нанизывают попеременно очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, вымытые и нарезанные на части яблоки, ломтики ананасов и подготовленные кусочки курицы. Растительное масло смешивают с солью и карри. Шашлык поливают полученной смесью и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и зелень моют.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив нарезанными кружочками помидорами, измельченным укропом, веточками кинзы и петрушки.

Шашлык от Степана

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 200 г ананасов (консервированных), 200 г болгарского красного и зеленого перца, 100 г винограда (без косточек), 30 мл уксуса, 30 мл растительного масла, 1 веточка мяты, перец, соль.

Способ приготовления: Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и ставят в прохладное место на 30–40 минут. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками.

На шампуры нанизывают попеременно кусочки куриного филе, ананасов и перца. Жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

К столу подают, украсив вымытыми листиками мяты и виноградом, нарезанным половинками.

Шашлык из индейки

Ингредиенты: 500 г филе индейки, 150 г майонеза, 5 г карри (порошка), 1 веточка розмарина, ½ пучка укропа, ½ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Филе индейки промывают, нарезают на небольшие кусочки и кладут в неглубокую емкость. После этого мясо птицы солят, посыпают перцем, добавляют карри, измельченные листья розмарина.

Все ингредиенты перемешивают и заливают полученную массу майонезом.

Филе выдерживают в маринаде, поставив в холодное место, в течение 1 часа.

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытыми веточками укропа и кинзы.

Кебаб из перепелок по-узбекски

Ингредиенты: 1 ½ кг тушек перепелок, 300 г топленого масла, 30 г муки, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления: Выпотрошенные тушки перепелок промывают, заливают подсоленной водой и выдерживают в течение 15 минут. Затем снимают с них кожу, обмакивают в топленое масло, посыпают специями и перцем, обваливают в муке и нанизывают на шампуры. Жарят шашлык над раскаленными углями периодически посыпая тушки мукой.

Самый вкусный кебаб получается в том случае, если жарить перепелок над углями из можжевельника.

Шашлык из гусиной печени по-польски

Ингредиенты: 500 г гусиной печени, 250 г шпика или 400 г грудинки (копченой), 100 г репчатого лука, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Гусиную печень промывают, нарезают кусочками, копченую грудинку – тонкими ломтиками. Репчатый лук очищают, моют и режут кольцами.

Все продукты попеременно нанизывают на шампуры. Равномерно жарят шашлык со всех сторон над раскаленными углями. После этого мясо солят, посыпают перцем, вымытой и мелко нарубленной зеленью и горячим подают к столу.

Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 150 г грецких орехов (очищенных), 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1–2 часов. Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

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.