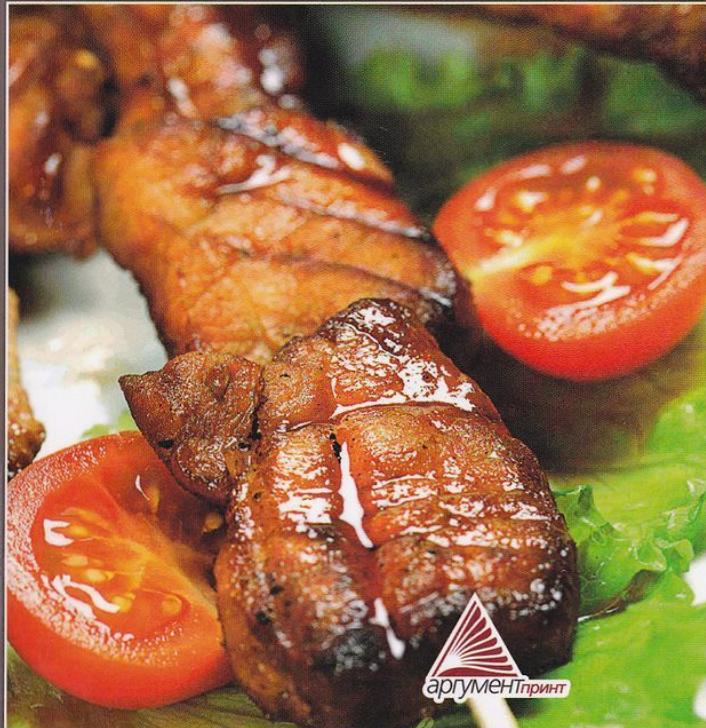


Королевское  
Блюдо

# ШАШЛЫК

Мангал. Барбекю. Гриль



**УДК 642.3  
ББК 36.97  
Ш 32**

**Серия «Коронное блюдо»  
Основана в 2012 году**

**Ш 32 Шашлык. Мангал. Барбекю. Гриль.** /Авт.-сост. А. И. Кривко.— Х.: Аргумент Принт, 2012.— 96 с.— (Коронное блюдо).  
**ISBN 978-617-570-330-4**  
**ISBN 978-617-570-298-7 (серия)**

Ароматное, сочное мясо с бокалом сухого вина... Рыба с аппетитной корочкой, только что снятая с решетки и заправленная лимонным соком... Баклажаны и перцы, блестящие от масла и распространяющие легкий запах дыма... А фрукты с припеченной мякотью, политые медом, пробовали? В нашей книге вы найдете рецепты и советы по приготовлению всех этих чудесных блюд. Так что закупайтте продукты, берите мангал или барбекю, зовите друзей и отправляйтесь хорошо и вкусно отдохнуть.

**УДК 642.3  
ББК 36.97**

**ISBN 978-617-570-330-4  
ISBN 978-617-570-298-7 (серия)**

© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2012

## Обед с дымком

В буквальном смысле слово «шашлык» означает «блюдо на вертеле». На Западе и в Америке «верченые» блюда превратились в «переворачиваемые» — там принято готовить мясо на решетке в жаровнях, именуемых «барбекю». Кроме того, еще существует такое понятие, как гриль. Попробуем разобраться, что же все это такое и с чем его едят.

Шашлык — это ароматное, сочное, пахнущее дымом мясо с бокалом хорошего сухого вина. Как его готовить, у нас, конечно же, знают все. Обычно шашлык делают из корейки или задней ноги бараньей туши. Или же из свинины, часто используют куски говяжьей вырезки, телятины. Хороши шашлыки из птицы и рыбы. Кроме того, жарят на вертеле помидоры, баклажаны, лук.

Обычная методика приготовления шашлыков такова. Мясо нарезают небольшими кусками, складывают в неокисляющуюся посуду и маринуют. Для этого его обычно солят, посыпают черным перцем, добавляют нарезанный репчатый лук, уксус (лимонный или гранатовый сок, вино, томатный соус, кефир или минеральную воду) и перемешивают. Посуду накрывают крышкой и на 2–3 ч. помещают в холодное место для маринования. Затем куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над горячими, без пламени, углами на мангale в течение 15–20 мин., поворачивая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно.

Лучшей жаровней для приготовления шашлыка является традиционный мангал. Высота мангала для пикников должна быть такой, чтобы мясо располагалось над углами на 4–5 см или даже ниже. При отсутствии мангала можно сложить очаг из подручного негорючего материала — кирпича, камней и проч.

Барбекю — очень широкое понятие. Но в первую очередь это способ приготовления мяса, а также рыбы, птицы, овощей на гриле, т. е. на специальной решетке, которая устанавливается над углами.

Гриль — это жарка без применения посуды, т. е. на открытом огне, углях или на специальной жарочной поверхности, чаще всего с рифленым дном. Боль-

шинство грилей могут использоваться как барбекю. Единственное различие — в крышке, которой обычно укомплектован гриль. Достаточно отложить ее в сторону — и получается барбекю.

Искусство жарки на барбекю (или гриле) — действительно искусство! И в этом деле есть свои многочисленные секреты и правила.

- Очень важным является качество угля. Древесный уголь высокого качества при горении обеспечивает хороший жар, а после горения оставляет мало золы.

- Уголь в процессе горения не должен соприкасаться со стенками жарочной емкости, его место — решетка!

- Мясо нарезается на куски не тонко и под прямым углом к волокнам. Это поможет сохранить сочность и нежность приготовляемого мяса.

- Мариновать мясо необходимо за несколько часов до приготовления.

- Соль нужно добавлять непосредственно перед приготовлением мяса.

- При приготовлении мяса важно, чтобы во время жарки образовалась корочка, удерживающая влагу внутри.

- Овощи перед жаркой можно смазать растительным маслом, но, чтобы не вспыхнули угли, обязательно стряхните излишки масла, перед тем как выкладывать продукты на решетку.

- Картофель и рыбу целиком предпочтительнее запекать на решетке, предварительно завернув продукты в фольгу.

К шашлыку и мясу на гриле подают нацинкованный кольцами репчатый лук, зеленый лук, лимон, свежие овощи, запеченные на огне помидоры, баклажаны, перцы. Все закуски должны выгодно подчеркивать вкус мяса и сочетаться с ним. Вкусно будет, если блюдо посыпать мелконарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки.

К мясу принято подавать сухие красные вина. Ни в коем случае нельзя есть его под водку или пиво. К столу должно подаваться вино комнатной температуры. Красные вина не охлаждают даже в жару. Шашлык из птицы и рыбы нужно запивать только сухим белым вином. Оно особенно подчеркивает вкус этих блюд. При этом белые вина и зимой и летом следует подавать к столу охлажденными.



# Шашлык с баклажанным пюре



## Ингредиенты:

- баранина — 1,5 кг;
- шпик — 300 г;
- баклажаны — 2 кг;
- помидоры — 600 г;
- репчатый лук — 400 г;
- оливковое масло — 200 г;
- соль, черный молотый перец, лавровый лист.

Приготовить баклажанное пюре. Обжарить баклажаны на оливковом масле и отставить в сторону остужаться. Затем снять с них кожицу. Нарезать баклажаны мелкими кусочками.

Лук мелко порубить и обжарить его в той же посуде и на том же масле, что и баклажаны.

Помидоры залить на минуту кипятком и очистить от кожицы, нарезать небольшими дольками.

Смешать баклажаны, лук и помидоры, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и протушить в течение нескольких минут. Полученное пюре пропустить через сито.

Баранину и шпик нарезать небольшими кусочками, нанизать на шампуры. Жарить шашлык и гарнировать его баклажанным пюре.



**Совет.** Мясо должно быть свежим, молодым и сочным. Избегайте готовить шашлыки из замороженного мяса: оно не имеет и трети тех питательных веществ, которые содержатся в свежем. Но также не рекомендуется готовить шашлыки и из парного мяса.



# Шашлык по-турецки



## Ингредиенты:

- баранина — 1200 г;
- рис — 600 г;
- шпик — 300 г;
- репчатый лук — 400 г;
- помидоры — 200 г;
- чеснок — 1 головка;
- зелень петрушки — 4 ст. ложки;
- сливочное масло — 4 ст. ложки;
- томатная паста — 4 ст. ложки;
- соль, черный молотый перец.

Баранину порезать небольшими кусочками. Пропустить чеснок через пресс и смешать с мясом. Сбрзнути кусочки баранины уксусом. Посолить и поперчить мясо. Для маринования нужна глубокая посуда, так как ингредиенты в нее укладываются слоями: слои мяса чередуются со слоями нарезанного репчатого лука. Мариновать 2 ч.

Обжарить кусочки лука. Рис промыть, залить чистой водой и поставить на огонь. Когда рис закипит, добавить в него томатную пасту и жареный лук. Подсолить и оставить, чтобы рис полностью впитал в себя всю воду. После этого запечь смесь из риса, лука и томатной пасты.

Шпик и помидоры нарезать такими же по размеру кусочками, как и баранину. Нанизывать поочередно на шампуры баранину, помидоры, шпик и репчатый лук. Поместить шампуры с шашлыком в гриль и жарить около 25 мин. при температуре 200–220 °С.

Подавать блюдо к столу следующим образом: внизу запеченный рис, на него шашлык, а сверху можно посыпать рубленой петрушкой.



# Шашлык по-азербайджански



## Ингредиенты:

- баранина — 2 кг;
- репчатый лук — 8–10 шт.;
- лимонный сок — 10–12 ст. ложек;
- сливочное масло — 4 ст. ложки;
- зеленый лук, зелень петрушки и укропа;
- соль, черный молотый перец.

Мякоть баранины нарезать кубиками среднего размера. Подсолить и поперчить. Мелко нарезать зелень и репчатый лук. Смешать с мясом и мариновать в лимонном соке 5 ч. Затем нанизать мясо на шампуры и хорошо смазать сливочным маслом. Зажаривать до готовности.

# Шашлык в молочном маринаде

## Ингредиенты:

- баранина — 1 кг;
- шпик — 300 г;
- молоко — 1 л;
- уксус (8 %-ный) — 2,5 стакана;
- соль, черный молотый перец, острый перец, майоран, тимьян, лавровый лист.

Баранину нарезать мелкими кусками, смешать со смесью уксуса и молока, заправить специями. Мариновать в холодном месте 48 ч. Затем готовое мясо для шашлыка нужно потушить и обернуть все кусочки тонко нарезанным шпиком. Нанизать на шампур и жарить до готовности.



# Армянский шашлык



## Ингредиенты:

- баранина — 1 кг;
- репчатый лук — 4 шт.;
- баклажаны — 2 шт.;
- кабачок — 1 шт.;
- помидоры — 4 шт.;
- сладкий перец — 4 шт.;
- кинза, петрушка, зеленый лук;
- винный уксус (красный) — 1–2 ст. ложки;
- базилик и тимьян (сухие) — по 1 ч. ложке;
- соль, черный молотый перец.

Лук нарезать кольцами. Мясо разрезать на кусочки размером приблизительно 6×6 см, уложить в кастрюлю, добавить лук, посолить, поперчить, добавить сухие травы и уксус. Хорошо перемешать, закрыть крышкой и оставить мариноваться в холодильнике на 4–12 ч.

Баклажаны, кабачки и перцы очистить от плодоножек и твердых семян.

Нанизывать мясо на шампуры и жарить на углях или гриле, переворачивая изредка поливая маринадом, до готовности.

Целые овощи нанизывать с двух концов на два шампуря сразу и жарить на углях или гриле вместе с мясом.

Подавать шашлыки горячими, щедро посыпав рубленым зеленым луком, кинзой и петрушкой, с печеными овощами, очищенными от кожицы.



# Пикантный свиной шашлык



## Ингредиенты:

- свинина — 1,5 кг;
- уксус (3 %-ный) — 50 мл;
- репчатый лук — 3 шт.;
- свиное сало — 50 г;
- соль, красный молотый перец, зелень.

Мясо порезать кусками по 150–200 г, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным луком и зеленью петрушки, смочить уксусом, перемешать, положить в неокисляющуюся посуду и оставить на холодае на 4–6 ч. Маринованные куски мяса нанизать на металлическую шампуры, смазать растопленным салом и жарить до готовности.

# Шашлык, маринованный в кефире



## Ингредиенты:

- свинина (нежирная) — 500 г;
- репчатый лук — 5 шт.;
- кефир — 1 л;
- соль, специи, кинза — по вкусу.

Мясо нарезать кусочками весом около 20 г, сложить в эмалированную кастрюлю слоями: слой мяса, слой мелконарезанного лука, слой кинзы, приправить солью и специями, залить кефиром и опять уложить слои мяса, лука и зелени. Поставить в холодное место на сутки. Нанизать кусочки свинины на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях.



# Ребрышки в лимонном маринаде



## Ингредиенты:

- свиные ребра — 1,2 кг;
- лимон —  $\frac{1}{2}$  шт.;
- белое вино — 100 мл;
- сахар (коричневый) — 1,5 ст. ложки;
- соль, черный молотый перец.

Ребра порезать по косточке, промыть и замариновать в смеси лимонного сока, вина, цедры, сахара, соли и перца в течение 12 ч. Затем обжарить до готовности на гриле, часто переворачивая. Оставшийся маринад вылить на сковороду и уварить до загустения на медленном огне. При подаче положить ребрышки на подогретую тарелку и полить получившимся соусом.

# Ребрышки в винном соусе

## Ингредиенты:

- свиные ребра — 600 г;
- лимон — 1 шт.;
- мед — 2 ст. ложки;
- кетчуп — 3 ст. ложки;
- вино (красное) — 1 стакан.

Свиные ребра обжарить со всех сторон до золотистой корочки. В сковороду выложить мед, кетчуп и сок лимона. Когда все это превратится в однородную массу, добавить стакан вина и  $\frac{1}{4}$  стакана воды, посолить и поперчить. Как только соус закипит, снять с плиты. Выложить свиные ребра в форму для запекания, залить винным соусом и поставить в духовку на 30–35 мин.



# Ребрышки с соусом барбекю

## Ингредиенты:



- свиные ребрышки — 2–2,5 кг;
- сливочное масло — 100 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок (измельченный) — 1 ст. ложка;
- уксус —  $\frac{1}{2}$  стакана;
- вода — 1 стакан;
- кетчуп — 1 стакан;
- соус для барбекю с дымком — 1 стакан;
- сок 1 лимона;
- соль и черный молотый перец — по вкусу.

Положить ребрышки в большую сковороду или форму для запекания. Залить слегка подсоленной водой и довести до кипения. Убавить огонь до слабого и тушить 1 ч., пока мясо не станет нежным, но не будет отделяться от кости. Снять с огня и слить жидкость.

Пока ребрышки тушатся, растопить сливочное масло в кастрюле на среднем огне. Тушить лук и чеснок в масле, пока лук не станет мягким, затем снять с огня.

В блендере или кухонном комбайне смешать стакан воды, уксус, кетчуп, соус барбекю и лимонный сок. Влить смесь с растопленным сливочным маслом и измельчить в течение 1 мин. Вылить в кастрюлю и приправить по вкусу солью и перцем. Довести до кипения, затем снять с огня.

Вареные ребрышки перемешать с соусом. Накрыть и поставить в холодильник минимум на 2 ч.

Смазать решетку гриля маслом. Обжаривать ребрышки 10–20 мин., пока они не станут золотистыми, смазывая соусом и часто переворачивая.



# Ароматные ребрышки на гриле



## Ингредиенты:

- свиные ребра — 1–2 кг;
- чеснок — 2 зубчика;
- петрушка — 1 пучок;
- соевый соус — 3 ст. ложки;
- мед — 3 ст. ложки;
- рисовый уксус — 1 ч. ложка;
- сухое красное вино — 100 г;
- бадьян — 2 звездочки;
- корица — 1 палочка;
- гвоздика — 6 бутонов;
- жгучий перец — 1 шт.;
- черный перец горошком.

Ребрышки разрезать на порционные кусочки.

Для маринада в ступке или кофемолке растереть бадьян, бутоны гвоздики, острый перец и горошины черного перца. Чеснок и петрушку измельчить. Тщательно перемешать соевый соус, мед, вино и рисовый уксус, всыпать специи, добавить чеснок и петрушку. Ребра положить в пакет, залить смесью, пакет завязать и отправить в холодильник на 8 ч. Периодически следует встряхивать ребра в пакете. Затем вынуть ребрышки из маринада и обсушить.

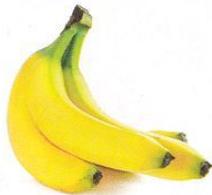
Жарить на решетке, часто переворачивая, 12 мин.



**Совет.** Для углей подходят лишь лиственные породы деревьев. Категорически исключаются дрова из хвойных пород со смолистой древесиной. Дрова должны гореть почти бездымно, давать много угля с хорошим жаром и не быть смолистыми.



## Рулетики с банановой начинкой



### Ингредиенты:

- бананы — 4 шт.;
- бекон — 8 ломтиков;
- соевый соус — 1 ст. ложка;
- растительное масло — 1 ст. ложка;
- мед — 1 ч. ложка.

Бананы очистить, каждый разрезать на 4 части, ломтики бекона разрезать пополам и в каждую половину завернуть по кусочку банана. Нанизать рулетики на шпажки. Растительное масло, соевый соус, мед смешать и полученным маринадом смазать бекон. Жарить на гриле, время от времени поливая маринадом.

## Шашлычки в беконе



### Ингредиенты:

- куриные грудки — 4 шт.;
- бекон — 150 г;
- плавленые сырки — 2 шт.;
- болгарский перец — 1 шт.;
- оливковое масло, соль, черный молотый перец.

Куриное филе разрезать пополам вдоль и слегка отбить. Посолить и поперчить. Выложить в середину ломтик плавленого сыра и свернуть рулетиком. Завернуть каждый рулет в тоненькую полоску бекона и нанизать на деревянные шпажки. Перец нарезать кубиками и также нанизать на шпажки, зафиксировав филе в беконе. Запекать на гриле до готовности.



# Свиной шашлык с розмарином

## Ингредиенты:

- свинина — 700 г;
- розмарин — 1 веточка;
- сок  $\frac{1}{2}$  лимона;
- растительное масло — 3 ст. ложки;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Свинину вымыть, нарезать кубиками размером 3 см. Нанизать кусочки мяса на шампуры. Розмарин разобрать на листики. Смешать листики розмарина, сок лимона и растительное масло. Приправить солью и перцем. Смазать шашлычки маринадом. Обжарить на гриле, по 8 мин. с каждой стороны.

# Шашлык из свинины с цукини



## Ингредиенты:

- свинина — 500 г;
- цукини — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- розмарин — 2 веточки;
- оливковое масло — 100 г;
- соль.

Розмарин разобрать на листики. Смешать розмарин, измельченный чеснок и оливковое масло. Мясо нарезать кубиками, выложить в маринад и выдержать около 2 ч., время от времени переворачивая. Цукини нарезать толстыми ломтиками. Наколоть на шампуры вперемежку с кусками мяса и обжарить со всех сторон на гриле в течение 8–10 мин., время от времени поливая остатками маринада. Перед подачей посолить.



# Шашлык из свинины в гранатовом соке



## Ингредиенты:

- свинина — 2 кг;
- репчатый лук —  $\frac{1}{2}$  кг;
- помидоры —  $\frac{1}{2}$  кг;
- лимон —  $\frac{1}{2}$  шт.;
- натуральный гранатовый сок —  $\frac{1}{2}$  л;
- соль и острый перец — по вкусу.

Подавить руками нарезанные лук и помидоры, выдавить сок  $\frac{1}{2}$  лимона, добавить соль и острый перец. Перемешать мясо и полученный маринад, в конце добавить гранатовый сок. Оставить мариноваться на 12 ч. Нанизать мясо на шампуры и жарить на мангале до готовности.

# Шашлык из свинины с помидорами

## Ингредиенты:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• свинина — 500 г;</li> <li>• репчатый лук — 4 шт.;</li> <li>• помидоры — 6 шт.;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• чеснок — 2–3 зубчика;</li> <li>• уксус, черный молотый перец,</li> <li>соль, зелень.</li> </ul> |
|--|--|

Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить соль, перец по вкусу, репчатый лук, нарезанный кольцами, и свежие помидоры, нарезанные дольками. Сложить все в эмалированную посуду и оставить в холодном месте на 6–8 ч. Затем мясо нанизать на шампуры, сбрызнуть смесью уксуса, чеснока и перца. Жарить над раскаленными углами до готовности, периодически поворачивая шампуры.



## Шашлык из свинины с луком



### Ингредиенты:

- свинина — 600 г;
- репчатый лук — 5–6 шт.;
- соль, черный и красный молотый перец.

Свинину нарезать кусочками по 15–20 г, посолить, поперчить, обильно пересыпать нарезанным кольцами луком. Все поместить в эмалированную кастрюлю, сверху положить груз и оставить в холодильнике на 5–6 ч. Затем кусочки свинины нанизать на шампур, чередуя с луком, и жарить на мангале.

## Шашлык в лимонном соке



### Ингредиенты:

- свинина — 1,8 кг;
- репчатый лук — 3 шт.;
- лимоны — 2–3 шт.;
- мускатный орех — 5 г;
- черный молотый перец,
- соль — по вкусу.

Мясо нарезать кусочками по 80 г. Лук нарезать полукольцами, из свежих лимонов выжать сок. Уложить мясо в кастрюлю, добавить лук, мускатный орех, перец, залить все соком лимона и помять руками. Затем накрыть крышкой и поставить в холодильник на 8 ч. Перед приготовлением мясо необходимо еще раз помять, но уже с солью. Нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, сбрызгивая смесью оставшегося маринада с водой (пропорции 1:1).



## Стейк в пряном маринаде



### Ингредиенты:

- говядина — 1 кг;
- соевый соус — 2 ст. ложки;
- херес — 2 ст. ложки;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- чеснок — 4 зубчика;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Смешать соевый соус, херес, оливковое масло, чеснок, соль и перец. Говядину нарезать на стейки толщиной 2 см. Стейки выложить в миску и смазать маринадом со всех сторон. Гриль разогреть. Мясо вынуть из маринада и протереть бумажным полотенцем, посолить и поперчить. Обжаривать с каждой стороны до желаемой степени готовности.

## Стейк с чесночным маслом



### Ингредиенты:

- стейки — 2 кг;
- сливочное масло — 100 г;
- чеснок — 4–6 зубчиков;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Разогреть гриль. В маленькой кастрюле на слабом огне растопить сливочное масло с чесноком. Отложить на время. Посыпать каждый стейк солью и перцем с обеих сторон. Обжарить мясо на гриле по 4–5 мин. с каждой стороны. Когда мясо будет готово, переложить его на теплые тарелки. Обильно смазать сверху маслом с чесноком и дать постоять 2–3 мин. перед подачей на стол.



# Стейк с грибами



## Ингредиенты:

- стейки — 1 кг;
- репчатый лук — 2 шт.;
- шампиньоны — 750 г;
- соль, чеснок.

Мясо обжарить с каждой стороны не более 1 мин. Переложить его на противень. В сковороду, где жарились мясо, добавить немного растительного масла и порезанные шампиньоны, посолить, поперчить. Обжарить измельченные чеснок и лук до золотистого цвета. Соединить с грибами и перемешать. Затем выложить все в форму на мясо. Запекать 20 мин. при 200 °С.

# Стейк с овощами



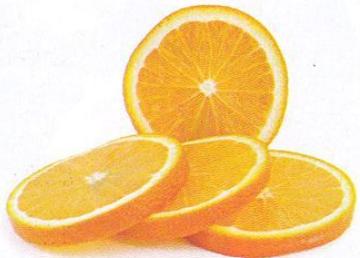
## Ингредиенты:

- стейки — 1 кг;
- сладкий перец — 1 шт.;
- цукини — 1 шт.;
- баклажан — 1 шт.;
- репчатый лук — 30 г;
- соль, перец, оливковое масло.

Стейки смазать маслом, обжарить на гриле 3–4 мин. с каждой стороны, затем снять с огня, посолить, поперчить, выложить на блюдо. Овощи помыть, нарезать лук, цукини, баклажан кружочками, перец — сегментами, затем также смазать маслом, обжарить на гриле до готовности, посолить, поперчить, выложить к мясу.



# Шашлык с апельсиновыми дольками



## Ингредиенты:

- говядина — 700 г;
- кабачок — 1 шт.;
- сладкий перец — 2 шт.;
- помидоры черри — 200 г;
- апельсины — 2 шт.;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;

## для маринада:

- апельсин — 1 шт.;
- мед — 1 ст. ложка;
- соль, черный молотый перец.

Для приготовления маринада смесь из тертой цедры и сока апельсина, меда, соли и перца довести до кипения и остудить.

Мякоть говядины (бедро или филейную часть) нарезать кусочками и положить на 30 мин. в маринад.

Кабачок, помидоры черри и по одному стручку желтого и красного сладкого перца вымыть. Кабачок нарезать кружочками, перец — ломтиками. Апельсины обдать горячей водой, нарезать дольками и вместе с мясом нанизать на шампуры.

Шашлыки посолить, поперчить, смазать с помощью кисточки оливковым маслом и жарить на гриле 10 мин.

Овощи выложить на очень прочную фольгу или в огнеупорные формочки, сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить и жарить на гриле вместе с шашлыками.



## Шашлык, маринованный в собственном соку

### Ингредиенты:

- говядина — 500 г;
- репчатый лук — 3 шт.;
- сливочное масло — 50 г;
- уксус, черный молотый перец, зелень, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть уксусом, добавить тонко нацинкованный репчатый лук, посыпать солью, перцем, перемешать, сложить в эмалированную посуду и поставить в холодное место на 2–3 ч. Мясо нанизать на шампур, смазать растопленным сливочным маслом и, постоянно поворачивая шампур, жарить над углами примерно 5–8 мин.

## Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

### Ингредиенты:

- телятина — 500 г;
- жир — 10 г;
- лук — 3 шт.;
- зелень петрушки и укропа;
- помидоры — 3 шт.;
- красный и черный молотый перец.

Мясо нарезать мелкими кусочками, добавить мелкорубленый лук, измельченные помидоры, зелень, перец, соль и жир. Тщательно перемешать, убрать в холодное место на 1–2 ч. Затем выложить смесь на смазанную маслом прочную бумагу, завернуть пакетом, обернуть фольгой и завязать ниткой. Пакет уложить на противень и запекать в течение 1–1½ ч.



# Шашлык со сладким перцем



## Ингредиенты:

- говядина — 600 г;
- сладкий перец — 2 шт.;
- растительное масло — 5 ст. ложек;
- темное пиво —  $\frac{3}{4}$  стакана;
- лимонный сок — 2 ст. ложки;
- соль, черный молотый перец, тимьян, орегано.

В растительное масло высыпать тимьян, орегано, соль, черный перец, добавить лимонный сок. Перемешать, постепенно добавляя пиво. Мясо нарезать крупными кубиками и залить маринадом, поместить в прохладное место на 6 ч. Сладкий перец нарезать кусочками и обжарить на масле. Мясо нанизать на шампуры, чередуя с кусочками перца. Готовить на мангале, периодически поливая маринадом и переворачивая.

# Шашлык с помидорами и луком

## Ингредиенты:

- говядина — 1600 г;
- помидоры — 150 г;
- репчатый лук — 50 г;
- сливочное масло — 10 г;
- уксус (3 %-ный) — 100 мл;
- соль, красный молотый перец.

Мясо нарезать небольшими кусочками и уложить в кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Мариновать в прохладном месте в течение 2–3 ч. Лук нарезать кольцами, помидоры — кружочками. Маринованное мясо нанизать на шампуры вперемежку с луком и помидорами, смазать размягченным сливочным маслом и жарить над углами до готовности.



# Шашлык из куриных окорочков



## Ингредиенты:

- куриные окорочки — 1,5 кг;
- лимон — 1 шт.;
- репчатый лук — 5–6 шт.;
- бальзамический уксус — 2 ст. ложки;
- специи для курицы.

Окорочка тщательно вымыть, снять с них кожу и нарезать ее кусочками. Нарезать окорочки вместе с костями на кусочки такого размера, чтобы можно было насадить на шампур.

Лук нарезать полукольцами. Смешать куски мяса с кусками кожи, добавить специи, бальзамический уксус, перец и сок лимона. Все тщательно перемешать. В эмалированную посуду на дно выложить слой лука, сверху — слой курицы и т.д. Последним должен быть слой лука. Накрыть все плоской тарелкой и поставить под гнет в прохладное место. Мариновать от 3 до 15 ч.

Подготовленное мясо нанизать на шампуры вдоль костей, чередуя с кусками кожи, которые нанизывать так: нанизав один конец, обмотать кожу вокруг шампюра, затем нанизать другой конец.

Жарить на раскаленных углях, т. к. мясо получается очень нежным, нужно следить, чтобы оно не пригорело.



**Совет.** Шашлык будет сочным, если как минимум за час до приготовления замочить окорочки в соленой воде. Мясо впитает воду, поэтому шашлык не будет сухим, а небольшое количество соли, которая также впитается в мясо при замачивании, сделает шашлык еще вкуснее.



## Шашлык из курицы в майонезе



### Ингредиенты:

- курица — 1½–2 кг;
- майонез — 200 г;
- чеснок — 3–4 зубчика;
- соль, черный молотый перец, карри.

Курицу вымыть, разрезать на крупные порционные куски. Чеснок натереть на мелкой терке и добавить в майонез вместе с карри. Каждый кусок курицы натереть солью, перцем и смазать майонезом. Плотно уложить в кастрюлю, накрыть крышкой и убрать на ночь в холодильник. Мясо нанизать на шампуры, чередуя с кольцами сырого лука, и жарить над углями до готовности.

## Шашлык, маринованный в минеральной воде



### Ингредиенты:

- куриные грудки — 1 кг;
- репчатый лук — 2–3 шт.;
- минеральная вода — ½ л;
- лимон — ½ шт.;
- соль, черный молотый перец.

Мясо порезать на куски. Лук нарезать полукольцами и добавить к мясу. В газированную минеральную воду добавить соль и перец, выжать пол-лимана, перемешать и залить маринадом мясо с луком. Оставить на 3 ч. в холодильнике. Кусочки курицы нанизать на шампуры и жарить до готовности.



# Крылышки на гриле

## Ингредиенты:

- куриные крылышки — 1 кг;

## для маринада:

- имбирь (молотый) — 1 ч. ложка;
- чеснок — 1 зубчик;
- репчатый лук — 1 головка;
- кетчуп —  $\frac{3}{4}$  стакана;
- бульон куриный —  $\frac{1}{2}$  стакана;
- белый винный уксус — 3 ст. ложки;
- соевый соус — 3 ст. ложки;
- мед — 3 ст. ложки;
- соус «Табаско» —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки.



Крылья промыть, отрезать первую фалангу, обсушить бумажными полотенцами. Для маринада измельчить чеснок и репчатый лук, добавить имбирь, кетчуп, бульон, уксус, соевый соус, «Табаско» и мед, тщательно все перемешать и поставить в холодильник на 5–6 ч. Промаринованные крылья обсушить бумажным полотенцем и выложить на решетку, предварительно смазанную маслом. Жарить 25–30 мин. на гриле, один раз перевернув и смазав маринадом. Оставшийся маринад влить в сотейник, довести до кипения и готовить 2–3 мин. Подавать как соус.



**Совет.** Крылышки для шашлыка должны быть охлажденными, а не замороженными, иначе мясо потеряет и вкус, и питательные вещества. Чтобы шашлык из курицы получился еще сочнее и вкуснее, его надо мариновать двое суток. Первые сутки просто в ледяной воде, а вторые — уже в маринаде.



# Крылышки-гриль в клюквенном маринаде

## Ингредиенты:

- куриные крылышки — 1 кг;
  - красное сухое вино — 300 мл;
  - цедра и сок 1 апельсина;
  - цедра и сок 1 лимона;
  - кусочек натертого имбиря;
  - соль, смесь перцев,
  - оливковое масло.
- для маринада:**
- клюквенный сок  
(отжатый) —  $\frac{1}{2}$  стакана;
  - клюква — 1 стакан;

В большой кастрюле смешать все ингредиенты для маринада, положить туда вымытые куриные крылышки, накрыть тарелкой, положить на нее груз и оставить мариноваться на ночь. На следующий день крылышки вынуть и обсушить. Жарить на гриле 20–25 мин.

# Крылышки в остром маринаде

## Ингредиенты:

- куриные крылышки — 5 кг;
- чеснок — 3 зубчика;
- майонез — 200 г;
- карри — 1 ч. ложка;
- репчатый лук — 2 шт.;
- соль, черный молотый перец.

Чеснок и лук измельчить, добавить в майонез вместе с карри. Каждое крылышко натереть солью, перцем и обмазать майонезом. Плотно уложить в кастрюлю и убрать на ночь в холодильник. Крылья достать из маринада, насадить на шампуры и жарить над углами, поворачивая каждые 2 мин.



# Куриное филе на гриле в пряном маринаде

## Ингредиенты:

- куриные грудки — 2 шт.;
- кунжутное масло — 1 ч. ложка;
- соевый соус — 1 ст. ложка;
- мед — 1 ст. ложка;
- оливковое масло — 2 ч. ложки;
- чеснок — 1 зубчик.

Смешать кунжутное и оливковое масло, соевый соус и мед. Мелко порубить чеснок и добавить к маринаду. Чуть отбить куриное филе, выложить его в маринад, хорошо перемешать и оставить на 1 ч. Затем обсушить от маринада и обжарить на горячем гриле около 4 мин. с каждой стороны. Выложить филе на тарелку, закрыть фольгой на 7–10 мин.

# Куриное филе на гриле с ананасом

## Ингредиенты:

- куриное филе — 6 шт.;
- консервированные ананасы — 750 г;
- сливки — 200 мл;
- оливковое масло — 3 ст. ложки;
- паприка — 1 ч. ложка;
- имбирь — 1 ч. ложка;
- карри —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки;
- соль — по вкусу.

Масло смешать с паприкой, имбирем и солью. Филе смазать маринадом, выдержать в холодильнике 2–3 ч. Обжарить на гриле до готовности. Шесть колец ананаса обжарить на гриле, остальные для приготовления соуса мелко нарезать, соединить со сливками, добавить соль, карри и взбить в блендере. Уложить на блюдо кольца ананаса, на них — куриное филе, полить соусом.



## Курица с овощами на гриле



### Ингредиенты:

- куриные грудки — 6 шт.;
- овощная смесь — 1 пакет;
- томатный соус (острый) — 3 ст. ложки;
- сливочное масло — 2–3 ст. ложки;
- зелень укропа и петрушки;
- соль, черный молотый перец.

Лист фольги смазать сливочным маслом, положить овощи и посыпать специями. Курицу также натереть специями, положить поверх овощей, смазать соусом и посыпать измельченной зеленью. Фольгу завернуть. Положить курицу на гриль, жарить около 30 мин. Снять с решетки и дать постоять в фольге 10–15 мин.

## Куриное филе в панировке на гриле

### Ингредиенты:

- куриное филе — 1 кг;
- молотые сухари — 100 г;
- сливочное масло — 3 ст. ложки;
- лимон — 1 шт.;
- яйца — 2 шт.;
- соль, красный и черный молотый перец.

Куриное филе вымыть, просушить, немного отбить. Яйца взбить в глубокой тарелке вместе с 2 ст. ложками холодной воды и специями. Отжать сок из лимона. Ломтики филе обмакивать во взбитое яйцо, тщательно панировать в сухарях и сбрызгивать лимонным соком. Решетку гриля смазать сливочным маслом, положить филе и запечь с каждой стороны до готовности.



## Куриный шашлык с овощами



### Ингредиенты:

- куриное филе — 500 г;
- цукини — 1 шт.;
- сладкий перец — 1 шт.;
- соль, перец, специи для курицы.

Курятину нарезать средними кубиками, цукини — кольцами, перец — квадратами. Выложить все в кастрюлю, заправить специями и оставить на несколько часов. Затем поочередно нанизать на шампуры мясо и овощи. Жарить над тлеющими углами до готовности курицы.

## Куриный шашлык в кефире



### Ингредиенты:

- куриное филе — 1 кг;
- репчатый лук — 350 г;
- кефир — 500 мл;
- чеснок — 5 зубчиков;
- соль, черный молотый перец.

Куриное филе нарезать кусочками, сложить в миску, добавить нарезанный кольцами лук, измельченный чеснок, соль и перец по вкусу. Влить кефир, все перемешать и поставить в холодильник на 6 ч. Затем нанизать мясо и лук на шампуры и жарить над тлеющими углами, постоянно переворачивая, до готовности.



## Стейк из лосося на гриле

### Ингредиенты:

- лососевые стейки — 800 г;
- лимон — 1 шт.;
- сок 1 лимона;
- тимьян — 1 пучок;
- оливковое масло — 6 ст. ложек;
- соль, черный молотый перец.

В тарелке перемешать лимонный сок и оливковое масло, добавить листики тимьяна, посолить и поперчить по вкусу. Лососевые стейки вымыть и обсушить, выложить в маринад минимум на 1 ч. Ломтики лосося жарить на разогретом гриле по 5 мин. с обеих сторон. За 2 мин. до конца обжаривания выложить на стейки кружочки лимона.

## Лосось с травами на гриле



### Ингредиенты:

- лососевые стейки — 1 кг;
- оливковое масло — 8 ст. ложек;
- сок  $\frac{1}{2}$  лимона;
- бальзамический уксус — 2 ст. ложки;
- чеснок — 2 зубчика;
- итальянские травы, розмарин, черный молотый перец, соль.

Смешать оливковое масло, бальзамический уксус и лимонный сок. Добавить измельченный чеснок, итальянские травы и свежий розмарин. Рыбу посолить, поперчить и выложить в маринад. Оставить на 2–3 ч., постоянно переворачивая. Жарить рыбку недолго с обеих сторон.





## Форель с овощами на гриле

### Ингредиенты:

- форель (без головы) — 1кг;
- помидоры — 2–3 шт.;
- кабачок — 1 шт.;
- лимон — 1 шт.;
- лук — 2 шт.;
- чеснок — 2–3 дольки;
- соевый соус — 1 ст. ложка;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- зелень — 1 пучок;
- соль, черный молотый перец,  
листья салата.

По всей тушке форели сделать поперечные надрезы. Рыбу немного посолить, поперчить и внутри сбрзнуть соевым соусом. Внутрь форели положить половину лимона, нарезанного кольцами, вперемежку с кольцами лука. Несколько веточек зелени отложить для украшения, остальную мелко нарезать. Половину рубленой зелени тоже положить внутрь рыбы. Кружочки оставшегося лимона разрезать пополам и вставить в надрезы в тушке форели. Подготовленную рыбку положить на смазанную маслом решетку гриля. Запекать форель на открытом огне 15–20 мин. Пока рыба запекается, помидоры разрезать на половинки, вынуть мякоть ложечкой, смешать ее с зеленью и рубленым чесноком и 1ст. ложкой масла. Посолить, поперчить и положить внутрь половинок помидоров.

Кабачки нарезать кружочками, посолить, смазать оставшимся маслом и вместе с помидорами выложить на гриль рядом с рыбой. Запекать 10 мин.

Выложить блюдо листьями салата, а сверху положить запеченную форель с овощами.



## Горбуша в винном маринаде



### Ингредиенты:

- горбуша — 1,5-2 кг;
- белое вино — 400 г;
- сок 1 лимона;
- специи для рыбы, зелень укропа, соль.

Горбушу выпотрошить, почистить, порезать на стейки толщиной в 2 см. Смешать вино, сок лимона, специи, соль, рубленую зелень укропа. Замариновать рыбные стейки на 2–4 ч., придавив тарелкой. Затем выложить на гриль и жарить 15–20 мин., периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

## Скумбрия, маринованная в красном вине



### Ингредиенты:

- скумбрия — 2 шт.;
- красное сухое вино — 200 мл;
- оливковое масло — 50 мл;
- соль, черный молотый перец, орегано.

Рыбу подготовить и нарезать кусочками, залить вином и оставить на 20 мин. Затем натереть солью, перцем, орегано и смазать маслом. Нанизать кусочки рыбы на шампуры и жарить на гриле до готовности. Можно подавать в красном вине с тушеным луком.



## Креветки на гриле

### Ингредиенты:

- крупные креветки (без головы, но в панцире) — 800 г;
- сок лайма — 2 ст. ложки;
- чеснок — 2 зубчика;
- сливочное масло — 100 г;
- мука — 80 г;
- базилик (рубленый) — 1 ч. ложка;
- кайенский перец — на кончике ножа;
- черный молотый перец, соль — по вкусу;
- растительное масло — для сбрызгивания.



Панцирь креветок осторожно надрезать с внутренней стороны и снять таким образом, чтобы он остался целым, вымыть его и промокнуть салфеткой, после чего сбрызнутъ соком лайма. Разрезать каждую креветку вдоль по спинке и удалить черный кишечник, вымыть и обсушить.

Чеснок очистить и пропустить через пресс. Сливочное масло довести в небольшой кастрюле до вспенивания и обжарить в нем чеснок до прозрачного состояния, слегка посолить и дать остыть.

Смешать муку,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли, щепотку перца, зелень и кайенский перец.

Обвалять креветки сначала в чесночном масле, потом в зеленой панировке и снова вложить их в панцирь.

Панцирь и решетку гриля сбрызнутъ растительным маслом и зажаривать креветок на гриле в течение 10 мин., многократно переворачивая.



# Шашлык из лосося с соусом «Тартар»



## Ингредиенты:

- филе лосося — 400 г;
- сахар — 40 г;
- соль — 10 г;
- оливковое масло;

## для соуса:

- сметана — 500 г;
- майонез — 500 г;
- яичные желтки (вареные) — 4 шт.;
- огурцы (маринованные) — 200 г;
- каперсы — 80 г;
- белое полусладкое вино — 70 мл;
- укроп — 30 г.

Филе лосося нарезать ломтиками, засыпать их на полчаса сахаром и солью. Затем промыть, смазать оливковым маслом. Деревянные шпажки замочить на 20 мин. в воде и нанизать на них ломтики рыбы в виде доллара. Жарить на решетке до готовности. Приготовить соус. Очищенные от семян капрессы, огурцы и укроп порезать мелкой соломкой.

С помощью погружного блендера взбить сметану, майонез, вареные яичные желтки до однородной массы, добавляя постепенно вино. В готовую смесь добавить подготовленные капрессы, огурцы и укроп. Все тщательно перемешать ложкой.

Подавать шашлычки с приготовленным соусом.



SALMON SKEWERS

## Треска на гриле



### Ингредиенты:

- филе трески — 2 шт.;
- лимон — 1 шт.;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- соль, лимонный перец, зелень.

Филе трески промыть и обсушить. Натереть солью и перцем, внутрь тушки положить кружочки лимонов. Рыбу сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на гриле с каждой стороны по 4–6 мин. Готовую треску посыпать рубленой зеленью.

## Дорада с травами



### Ингредиенты:

- дорада — 4 шт.;
- тимьян, розмарин — по 4 веточки;
- оливковое масло — 100 мл;
- чеснок — 100 г;
- растительное масло — 150 г;
- соль, перец.

Зубчики чеснока залить маслом и готовить на медленном огне около часа, пока чеснок не станет мягким (масло не должно кипеть). Рыбу почистить и выпотрошить, сделать диагональные надрезы с каждой стороны до кости. В брюшко положить чеснок, розмарин и тимьян, посолить и поперчить, смазать маслом. Жарить на гриле до готовности.



## Форель с лимоном и укропом

### Ингредиенты:

- форель — 3 шт.;
- лимон — ½ шт.;
- укроп — 1 пучок;
- соль, белый молотый перец;
- оливковое масло — 1–2 ст. ложки.

Выпотрошенную и помытую форель посолить и поперчить снаружи и внутри. Лимон нарезать полукольцами, не сильно выдавить сок и сбрызнуть им рыбу. Выжатые полукольца лимона и веточки укропа положить в брюшки рыб. Накрыть форель пищевой пленкой и убрать мариноваться в прохладное место на 30–60 мин. Затем рыбу сбрызнуть маслом и выложить на решетку, удалив лимонные дольки. Запекать над углями около 15–20 мин., постоянно переворачивая рыбу.

## Форель на углях



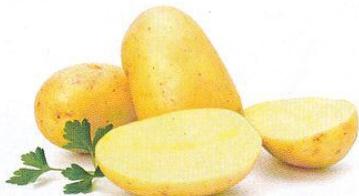
### Ингредиенты:

- филе форели — 6 шт.;
- оливковое масло — 3–4 ст. ложки;
- сок 1 лимона;
- соевый соус — 2–3 ст. ложки;
- сахар — 1 ч. ложка;
- укроп — 1 пучок;
- острый перец — 1 стручок.

Рыбу несколько часов мариновать в смеси соевого соуса, сахара, лимонного сока, оливкового масла, измельченного острого перчика и укропа. Жарить на углях до готовности.



# Овощи-гриль



## Ингредиенты:

- баклажаны — 2 шт.;
- помидоры — 3 шт.;
- картофель — 2 шт.;
- сладкий перец (красный и желтый) — по 1 шт.;
- цукини — 3 шт.;
- красный лук — 2 шт.;
- чеснок — 2–3 зубчика;
- сок 2-х лимонов;
- оливковое масло —  $\frac{1}{2}$  стакана;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Все овощи вымыть. У кабачков и баклажанов обрезать хвостики, разрезать их вдоль на ломтики.

Очищенный картофель нарезать толстыми ломтиками.

Разрезать помидоры по горизонтали пополам, удалить семена.

Лук очистить и разрезать на четыре части.

Очистить зубчики чеснока, удалить центральный росток, мелко нарезать.

В миску налить масло, лимонный сок, соль и перец, добавить чеснок и взбить, чтобы соус стал однородным.

Вымыть и обсушить сладкий перец, положить на раскаленную решетку гриля и обжарить со всех сторон. Снять с перцев кожицы, удалить семена и белые волокна, обтереть бумажной салфеткой, чтобы удалить остатки кожицы. Нарезать перец полосками и уложить на сервировочное блюдо.

Обжаривать на гриле остальные овощи и по мере их готовности выкладывать на то же блюдо.

Подавать с приготовленным соусом.



## Острые баклажаны-гриль



### Ингредиенты:

- баклажаны — 2 шт.;
- острый перец — 1 стручок;
- чеснок — 3 зубчика;
- растительное масло — 3 ст. ложки;
- соль, черный молотый перец.

Баклажаны разрезать пополам. Сильно посолить и оставить на 30 мин. Перец разрезать пополам, зерна и внутренние перегородки удалить. Стручок положить кожей вверх на решетку и поджаривать в предварительно нагретом гриле, пока не образуются пузырьки. Готовый перец ненадолго прикрыть влажным полотенцем, а затем снять кожницу. Стручок порезать полукольцами. Чеснок почистить и порубить. Смешать с растительным маслом. Баклажаны подсушить полотенцем и с помощью кисточки намазать смесью из чеснока и масла, посолить, поперчить и слегка поджарить на гриле. Готовые баклажаны посыпать кусочками острого перца.

## Сладкий-перец гриль с начинкой

### Ингредиенты:

- сладкий перец — 2 шт.;
- брынза — 100 г;
- растительное масло — 1 ч. ложка;
- соль, розмарин — по вкусу.

Разрезать каждый стручок на четыре части и запечь на гриле шкуркой вверх в течение 3 мин. Затем перевернуть четвертинки, в каждую капнуть немного масла и положить по кусочку брынзы. Посыпать сверху измельченным розмарином. Оставить на гриле еще на 3 мин. Солить по вкусу.



## Гренки с сыром и помидорами на гриле



### Ингредиенты:

- хлеб — 4 куска;
- помидоры черри — 4 веточки;
- сыр — 300 г;
- мука — 1 ст. ложка;
- горчица (порошок) — 1 ч. ложка;
- кайенский перец — щепотка;
- темное пиво — 2 ст. ложки;
- вурчестерширский соус — 1 ч. ложка;
- сливочное масло — 30 г;
- оливковое масло — 2 ст. ложки.

Каждый плод на веточке помидоров смазать оливковым маслом и запечь на гриле. Сыр натереть на крупную терку. Перемешать с мукой, горчичным порошком, острым перцем, влить пиво и вурчестерширский соус, добавить размягченное сливочное масло. Хлеб с обеих сторон поджарить на гриле. Затем намазать сырной смесью, сверху выложить веточки помидоров и снова поместить под гриль, пока на гренках не образуется хрустящая сырная корочка.



**Совет.** Для более равномерного горения огня, используйте высококачественный уголь. Чтобы определить необходимое количество брикетов, выложите их в один слой на колосники, затем соберите горкой, добавьте жидкость для розжига и подожгите. Примерно через 30 мин. угли должны прогореть. Аккуратно разровняйте их и установите решетки.



# Помидоры, фаршированные рисом, на гриле

## Ингредиенты:

- помидоры — 6 шт.;
- рис — 1 стакан;
- чеснок — 1 головка;
- лимонный сок — 1 ст. ложка;
- оливковое масло — 1 ст. ложка;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- соль, перец, зелень — по вкусу.

Рис отварить до готовности в подсоленной воде. На растительном масле обжарить дольки чеснока. Смешать рис с чесноком. Сбрызнуть лимонным соком и оливковым маслом, добавить специи на свой вкус. С помидоров срезать «крышечки» и аккуратно удалить сердцевину. Сердцевину мелко нарезать и добавить к рису. Нафаршировать помидоры рисовой начинкой и накрыть «крышечками». Завернуть каждый помидор в фольгу и запечь на гриле до готовности. Готовые помидоры украсить зеленью.

# Брускетта с помидорами-гриль

## Ингредиенты:

- помидоры — 6 шт.;
- ржаной хлеб — 4 ломтика;
- оливковое масло — 3 ст. ложки;
- чеснок — 1 зубчик;
- лимонный сок — 4 ч. ложки;
- соль, перец, зелень базилика.

Помидоры порезать кружками, смазать оливковым маслом и запечь на гриле. Хлеб обжарить на гриле и натереть чесноком. Затем уложить на хлеб кусочки помидоров, добавить немного лимонного сока и оливкового масла. Посолить, поперчить и посыпать базиликом.



# Канапе из овощей-гриль

## Ингредиенты:

- баклажан — 1 шт.;
- кабачок — 1 шт.;
- сладкий перец — 1 шт.;

## для маринада:

- томатный сок — 250 мл;
- оливковое масло, соевый соус, лимонный сок — по 4 ст. ложки;
- чеснок — 2 зубчика;
- перец чили — 1 стручок;
- репчатый лук — 1 шт.;
- сливочное масло — 20 г;
- соль — по вкусу.



Приготовить маринад. Лук мелко нацинковать, чеснок пропустить через пресс, перец чили очистить от семян и перегородок, мелко порубить. Смешать лимонный сок, лук, оливковое масло, соевый соус, томатный сок, измельченный чеснок, перец чили и соль.

Все овощи нарезать крупными кусочками, сложить в посуду и залить маринадом. Оставить мариноваться на 2–3 ч.

Затем овощи обжарить на гриле до готовности.

В оставшийся маринад добавить сливочное масло и прокипятить 10 мин. на небольшом огне, до испарения лишней жидкости. Довести соус до желаемой консистенции, для вкуса можно добавить щепотку сахара.

При подаче на стол из овощей сформировать канапе, закрепить их шпажкой и полить соусом.



## Бутерброды с ветчиной на гриле

### Ингредиенты:

- батон — 4 ломтика;
- ветчина — 200 г;
- бекон — 100 г;
- помидор — 2 шт.;
- майонез — 2 ст. ложки;
- чеснок — 3 зубчика;
- зелень, оливковое масло.

Ломтики батона положить на решетку гриля и зажаривать до зарумянивания. Затем натереть зубчиками чеснока и смазать с одной стороны майонезом. Помидоры смазать оливковым маслом и запечь на гриле, затем нарезать толстыми кружочками. Кусочки бекона разрезать пополам и поджарить на сухой сковороде до коричневой корочки, жиру дать стечь. Тосты положить на тарелки, на них — по кусочку ветчины и бекона, сверху — помидоры. Украсить зеленью.

## Бутерброды с моцареллой

### Ингредиенты:

- хлеб — 4 ломтика;
- помидор — 1 шт.;
- моцарелла — 150 г;
- соус песто — 4 ст. ложки;
- оливковое масло — 2 ст. ложки.

Обжаренные кусочки хлеба смазать соусом песто. На один выкладывать по ломтику моцареллы и кружечку помидора и накрывать вторым куском. Готовить на гриле до золотистой корочки, пока сыр не расплавится (2–3 мин. с каждой стороны).



## Кукуруза-гриль



### Ингредиенты:

- кукуруза — 8 початков;
- растительное масло — 2–3 ст. ложки;

### для соуса:

- сыр фета — 100 г;
- петрушка —  $\frac{1}{2}$  пучка;
- мята —  $\frac{1}{2}$  пучка;
- сок  $\frac{1}{2}$  лимона.

Приготовить соус. Раскрошить фету, соединить ее с измельченной зеленью и лимонным соком. Кукурузу почистить и при помощи кисточки смазать растительным маслом. Поместить початки на решетку и жарить, постоянно переворачивая, около 10 мин. Готовую кукурузу полить соусом или можно просто на каждый початок положить кусочки сливочного масла.

## Сметанный соус к кукурузе

### Ингредиенты:

- сметана — 100 г;
- сок  $\frac{1}{2}$  лайма;
- перец чили — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- кинза — 2–3 веточки;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Соединить сметану и сок лайма, добавить к ним измельченную мякоть острого перца, чеснок и зелень, как следует размешать, приправить солью и перцем. Подавать к запеченной на гриле кукурузе.



# Салат с грушей-гриль и сыром

## Ингредиенты:

- груши — 3 шт.;
- спаржа — 100 г;
- смесь зеленого салата — 150 г;
- сыр с плесенью — 100 г;
- грейпфрут — 1 шт.;
- лимонный сок — 1 ч. ложка;
- грушевый сок — 2 ст. ложки;
- винный уксус — 30 мл;
- оливковое масло — 30 мл;
- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- мед — 3 ст. ложки;
- соль, сахар — по вкусу.

В кипящую воду добавить соль, сливочное масло, сахар, лимонный сок, спаржу и проварить 15 мин. Спаржу выложить на тарелку, 100 мл полученного бульона оставить для соуса.

Сыр нарезать кусочками.

Грушу нарезать на ломтики, смазать медом и запекать на гриле 1–2 мин.

Для приготовления соуса смешать оставленный горячий бульон с грушевым соком, соком грейпфрута, винным уксусом, оливковым маслом. Добавить соль, перец по вкусу.

Смешать все ингредиенты для салата, полить соусом.



**Совет.** Подготавливая фрукты к запеканию на гриле, следует разделить их по степени мягкости. Соответственно, персики, сливы, нектарины следует отделить от яблок, груш, ананасов, поскольку времени на запекание они потребуют гораздо меньше. Цитрусовые и бананы готовьте в кожуре — это позволит сохранить целостность плода. Яблоки, груши, персики, нектарины предварительно разрежьте пополам и удалите сердцевины или косточки.



## Салат с яблоками-триль



### Ингредиенты:

- смесь зеленого салата — 300 г;
- морковь — 100 г;
- яблоки — 2 шт.;
- грецкие орехи — 100 г;
- оливковое масло — 4 ст. ложки;
- лимонный сок — 3 ст. ложки;
- белый винный уксус — 1 ст. ложка;
- соль — по вкусу.

Яблоки разрезать на дольки и запечь на гриле. Морковь натереть на крупной терке. Орехи крупно порубить. Взбить венчиком оливковое масло, лимонный сок, уксус, соль и перец. В большой миске соединить зеленый салат, морковь, яблоки и орехи, аккуратно перемешать. Разложить салат по тарелкам и подать с заправкой.

## Салат из овощей-триль

### Ингредиенты:

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| • баклажаны — 4 шт.;        | • красный лук — 1 шт.;   |
| • болгарский перец — 3 шт.; | • чеснок — 3 зубчика;    |
| • помидоры — 3 шт.;         | • оливковое масло, соль. |

Овощи вымыть и смазать оливковым маслом. Запечь на решетке: сначала выпечь баклажаны (запекать 40 мин.), затем — перцы (25 мин.), в конце — помидоры (на 5 мин.). Дать овощам остить, очистить от шкурки. Нарезать крупными кусками. Добавить рубленый лук и выдавить чеснок. Соль и масло по вкусу.



## Фаршированные грибы на гриле



### Ингредиенты:

- шампиньоны — 450 г;
- твердый сыр — 60 г;
- сливочное масло — 60 г;
- чеснок — ½ ч. ложки;
- сок лайма — 2 ч. ложки;
- кинза (рубленая) — 1 ст. ложка;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Смешать тертый сыр, размягченное сливочное масло, измельченный чеснок, сок лайма, кинзу, соль и перец. Шляпки грибов выложить на лист фольги. Наполнить их сырной смесью и сверху закрыть еще одним листом фольги. Плотно закрыть края и выложить на гриль. Жарить, не переворачивая, 20 мин., пока грибы не станут мягкими.

## Шампиньоны, фаршированные паштетом

### Ингредиенты:

- шампиньоны — 500 г;
- печеночный паштет — 300 г;
- сметана — 2–3 ст. ложки;
- сливочное масло — 2–3 ст. ложки;
- зелень петрушки, соль,
- сметана — 2–3 ст. ложки;
- зелень петрушки, соль,
- черный молотый перец.

Отделить ножки грибов от шляпок, затем их мелко нарезать и поджарить в масле. Перемешать с растертым в сметане печеночным паштетом. Шляпки грибов заполнить подготовленной смесью и запекать на гриле до готовности.



## Овощи с сыром на шпажках



### Ингредиенты:

- сыр брынза — 400 г;
- цукини — 2 шт.;
- сладкий перец (красный, желтый, зеленый) — по 1 шт.;
- помидоры черри — 250 г;
- красный лук — 2 шт.;
- чеснок — 5 зубчиков;
- сливочное масло — 130 г.

Овощи и сыр нарезать: цукини — кружочками, лук — пластинами, перцы и брынзу — кусочками. Приготовить чесночное масло, смешав пропущенный через пресс чеснок с размягченным сливочным маслом. Смазав овощи чесночным маслом, нанизать их поочередно на шпажки вместе с кусочками сыра и обжарить на гриле.

## Овощи, маринованные в майонезе

### Ингредиенты:

- кабачки — 2 шт.;
- репчатый лук — 4 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- шампиньоны — 500 г;
- майонез — 100 г;
- уксус (9 %-ный) — 4 ст. ложки;
- соль, специи.

Овощи нарезать: кабачки — кружочками, морковь — брусками, лук — кольцами. У шампиньонов удалить ножки, смешать их вместе с кабачками, добавив соль, майонез и специи. В лук и морковь добавить соль, майонез, специи и уксус. Дать овощам помариноваться 3–4 ч. Жарить на решетке.



# Шашлык из фруктов с имбирно-мятным соусом



## Ингредиенты:

- апельсины — 2 шт.;
- ананас — 1 шт.;
- бананы — 3 шт.;

## для соуса:

- корень имбиря — 2 см;
- мята — 1 пучок;
- сахар — 1 ст. ложка;
- сок 2-х крупных апельсинов.

Приготовить имбирно-мятный соус. Для этого имбирь очистить и натереть на мелкой терке, мяту промыть, хорошо отряхнуть воду, мелко нарубить. Положить мяту и имбирь в небольшую кастрюльку, добавить сахарный песок, залить апельсиновым соком, довести до кипения и проварить 5–7 мин. на среднем огне, постоянно помешивая. Затем сироп процедить и охладить до комнатной температуры. Фрукты помыть. Ананасы разрезать на небольшие дольки. Апельсины и бананы нарезать толстыми кружочками. Фрукты нанизать на шпажки и готовить на гриле около 8–10 мин., время от времени переворачивая. Подавать сразу же, полив предварительно подготовленным имбирно-мятным соусом.



**Совет.** Чтобы фрукты не пригорали, решетку можно смазать растительным маслом. При этом стоит учитывать, что, например, аромат оливкового масла способен забить тонкий аромат фруктов, поэтому следует выбирать масло с нейтральным запахом.



# Нектарины с ванильным соусом



## Ингредиенты:

- нектарины — 200 г;
- клубника — 100 г;
- сахар — 50 г;
- лимонный сок — 50 мл;

## для соуса:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- крахмал — 1 ст. ложка;
- мука — 1 ст. ложка;
- молоко —  $\frac{1}{2}$  л;
- цедра 1 лимона;
- ванильный сахар — 10 г.

Приготовить ванильный соус. Смешать крахмал с мукой, закипятить молоко. Яйца растереть с сахаром. Продолжая растирать, добавить мучную смесь, просеивая сверху через сито. Не прекращая взбивать, влить струйкой кипящее молоко. Хорошенько вымешать, чтобы масса стала гладкой. В посуде с толстым дном на маленьком огне, непрерывно помешивая, нагреть до кипения и загустения смеси. Добавить ванильный сахар. Остудить соус, поставив кастрюльку в емкость с холодной водой и периодически перемешивая его. По желанию мелко натереть цедру лимона и добавить в остывший соус.

Нектарины разрезать на половинки, посыпать сахаром и сбрзнуть лимонным соком. Запекать 10–15 мин. на гриле. Затем в каждую половинку положить ванильный соус, украсить ломтиками клубники.



# Содержание

Обед с дымком .....	3
<b>Баранина</b>	
Шашлык с баклажанным пюре.....	6
Шашлык по-турецки .....	8
Шашлык по-азербайджански .....	10
Шашлык в молочном маринаде.....	10
Армянский шашлык.....	12
<b>Свинина</b>	
Пикантный свиной шашлык.....	14
Шашлык, маринованный в кефире .....	14
Ребрышки в лимонном маринаде .....	16
Ребрышки в винном соусе .....	16
Ребрышки с соусом барбекю.....	18
Ароматные ребрышки на гриле .....	20
Рулетики с банановой начинкой .....	22
Шашлычки в беконе .....	22
Свиной шашлык с розмарином .....	24
Шашлык из свинины с цукини .....	24
Шашлык из свинины в гранатовом соке .....	26
Шашлык из свинины с помидорами .....	26
Шашлык из свинины с луком.....	28
Шашлык в лимонном соке.....	28
<b>Говядина</b>	
Стейк в пряном маринаде.....	30
Стейк с чесночным маслом .....	30
Стейк с грибами .....	32
Стейк с овощами.....	32
Шашлык с апельсиновыми дольками .....	34
Шашлык, маринованный в собственном соку .....	36
Шашлык из телятины, запеченный в бумаге.....	36
Шашлык со сладким перцем .....	38
Шашлык с помидорами и луком .....	38
<b>Птица</b>	
Шашлык из куриных окорочков .....	40
Шашлык из курицы в майонезе .....	42
Шашлык, маринованный в минеральной воде .....	42
Крылышки на гриле.....	44

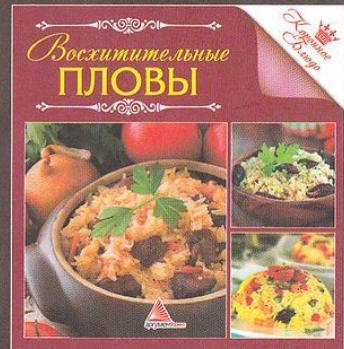
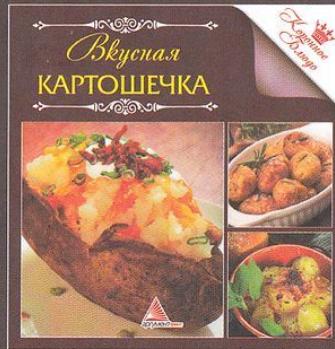
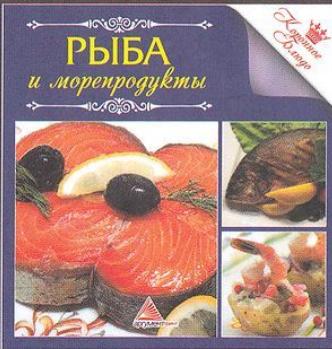
Крылышки-гриль в клюквенном маринаде .....	46
Крылышки в остром маринаде .....	46
Куриное филе на гриле в пряном маринаде .....	48
Куриное филе на гриле с ананасом.....	48
Курица с овощами на гриле .....	50
Куриное филе в панировке на гриле.....	50
Куриный шашлык с овощами .....	52
Куриный шашлык в кефире .....	52

## **Рыба и морепродукты**

Стейк из лосося на гриле.....	54
Лосось с травами на гриле.....	54
Форель с овощами на гриле .....	56
Горбуша в винном маринаде .....	58
Скумбрия, маринованная в красном вине .....	58
Креветки на гриле.....	60
Шашлык из лосося с соусом «Тартар» .....	62
Треска на гриле .....	64
Дорада с травами .....	64
Форель с лимоном и укропом .....	66
Форель на углях .....	66

## **Грибы, овощи, фрукты**

Овощи-гриль .....	68
Острый баклажаны-гриль .....	70
Сладкий-перец гриль с начинкой.....	70
Гренки с сыром и помидорами на гриле .....	72
Помидоры, фаршированные рисом, на гриле .....	74
Брускетта с помидорами-гриль .....	74
Канапе из овощей-гриль .....	76
Бутерброды с ветчиной на гриле .....	78
Бутерброды с моцареллой.....	78
Кукуруза-гриль .....	80
Сметанный соус к кукурузе.....	80
Салат с грушей-гриль и сыром.....	82
Салат с яблоками-гриль .....	84
Салат из овощей-гриль.....	84
Фаршированные грибы на гриле .....	86
Шампиньоны, фаршированные паштетом .....	86
Овощи с сыром на шпажках .....	88
Овощи, маринованные в майонезе .....	88
Шашлык из фруктов с имбирно-мятным соусом .....	90
Нектарины с ванильным соусом .....	92



## Серия «Коронное блюдо»

Мясо, приготовленное на огне, — первый кулинарный шедевр человечества.

Сочные, ароматные, обжаренные кусочки мяса популярны и сегодня, как тысячи лет назад.

В этой книге собраны только лучшие, проверенные рецепты шашлыка. Но не только мясо становится потрясающе вкусным, если его приготовить на гриле или в мангале.

Рыба, морепродукты, овощи, даже фрукты — все это тоже можно приготовить на пикнике, воспользовавшись рецептами из этой книги.

ISBN 978-617-570-330-4

9 786175 703304