



Полное собрание



Кулинарных
УДОВОЛЬСТВИЙ

ВКУСНО, БЫСТРО, НЕДОРОГО

ШАШЛЫК, БАРБЕКЮ, ГРИЛЬ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПОНЯТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДОСТУПНЫЕ ПРОДУКТЫ

Scan by Tetyanka_&TTT22

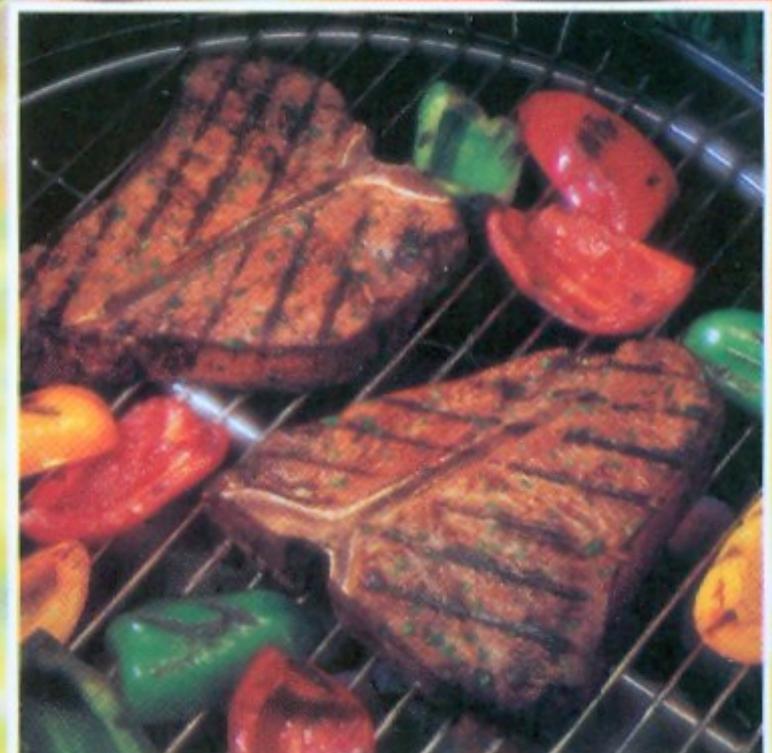
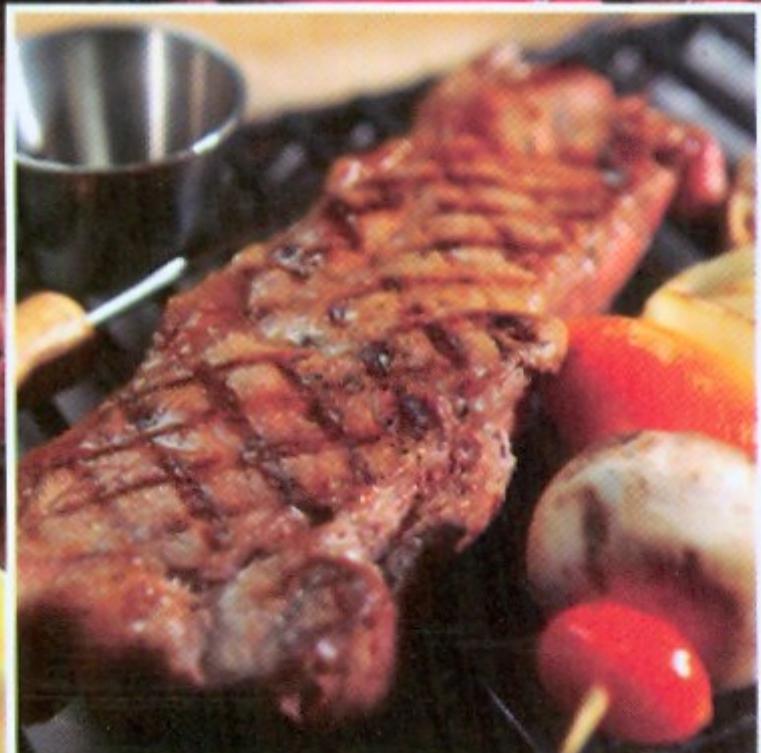


Таблица калорийности

Название продукта и его количество, 100 г	Количество килокалорий	Содержание белков (г)	Содержание жиров (г)	Содержание углеводов (г)	Содержание клетчатки (г)	Содержание холестерина (мг)
<i>Мясо и субпродукты</i>						
Баранина	266	15,6	22	0	0	69
Свинина	344	20	29	0	0	85
Телятина	163	23	28	0	0	97
Говядина	293	16	25	0	0	80
Печень свиная	156	25	3,9	4	0	336
Печень говяжья	205	25	7,5	7,4	0	456
Печень баранья	225	24	12	3,6	0	465
Печень телячья	156	20	6,5	2,6	0	530
Язык говяжий	267	21	20	0,3	0	100
Язык свиной	256	23	19	0	0	178
Язык телячий	190	24	9,6	0	0	158
Почки говяжьи	136	25,5	3	0,9	0	366
Почки телячьи	154	25	5,3	0	0	534
Почки свиные	143	24	4,4	0	0	453
Почки бараньи	129	22	3,4	0,9	0	534
Мозги говяжьи	185	3,5	16	0	0	1885
Мозги бараньи	258	16	21	0	0	2367
Мозги свиные	130	11,5	9	0	0	2411
Мозги телячьи	201	14	16	0	0	2003
Сердце говяжье	166	27	5,3	0,4	0	182
Сердце свиное	140	22,3	5	0,4	0	209
Сердце телячье	176	27,5	6,4	0,1	0	167
Сердце баранье	175	24	5	0	0	747

Полное собрание



Кулинарных
УДОВОЛЬСТВИЙ

ВКУСНО, БЫСТРО, НЕДОРОГО

ШАШЛЫК, БАРБЕКЮ, ГРИЛЬ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПОНЯТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДОСТУПНЫЕ ПРОДУКТЫ



Донецк
2013

ББК 36.997

П58

Попова Е. А.

Шашлык, барбекю, гриль / Составитель О. В. Завязкин. — Донецк: ООО «ПКФ «БАО», 2013. — 48 с.: ил.

ISBN 978-617-08-0042-8

Блюда из мяса — украшение любого застолья. А если они приготовлены на открытом огне, то такое аппетитное угощение не оставит равнодушным никого из гостей.

В этой книге собраны лучшие рецепты мясных блюд, которые можно приготовить на открытом огне. Шашлыки, гриль и другие произведения кулинарного искусства подарят вам настоящий праздник вкуса!

Издание адресовано массовой читательской аудитории.

ББК 36.997

Все права на книгу находятся под охраной издательства.

Ни одна часть данного издания, включая название и художественное оформление, не может перерабатываться, переиздаваться, ксерокопироваться, репродуцироваться или множиться каким-либо иным способом.

Издательство не несет ответственности за содержание и достоверность данного произведения.

Мнение издательства может не совпадать с мнением авторов, переводчиков, составителей.

- © Е. А. Попова
- © О. В. Завязкин, составление
- © Д. С. Турбанист, иллюстративный материал
- © Д. С. Турбанист, художественное оформление
- © А. Н. Недял, дизайн обложки
- © ООО «ПКФ «БАО», подготовка к печати, 2013

ISBN 978-617-08-0042-8

БАРАНИНА

КЛАССИЧЕСКИЙ ШАШЛЫК

1 кг бафанины (можно использовать корейку, заднюю ногу, печенку, почки, а также говяжью вырезку, свинину), 20 г топленого бафаниего сала, бафбарис сушеный, зелень.

Для маринада: 5–6 головок репчатого лука, $\frac{1}{2}$ стакана 3%-ного уксуса или 1 лимон, черный молотый перец, соль (по вкусу).

Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус (или лимонный сок) и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2–3 ч поместить в холодное место для маринования.

Куски мяса нанизать на металлический вертел вперемежку с репчатым луком, нарезанным кольцами, и тщательно смазать их растопленным курочечным салом.

Жарить шашлык на мангале над горячими углами без пламени 10–15 мин, вертел поворачивать так, чтобы мясо равномерно прожаривалось. При отсутствии мангала шашлык можно жарить на электрогриле или на сковороде.

На гарнир можно подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами, огурец, помидоры или соус ткемали. Перед подачей можно украсить зеленью и бафбарисом.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

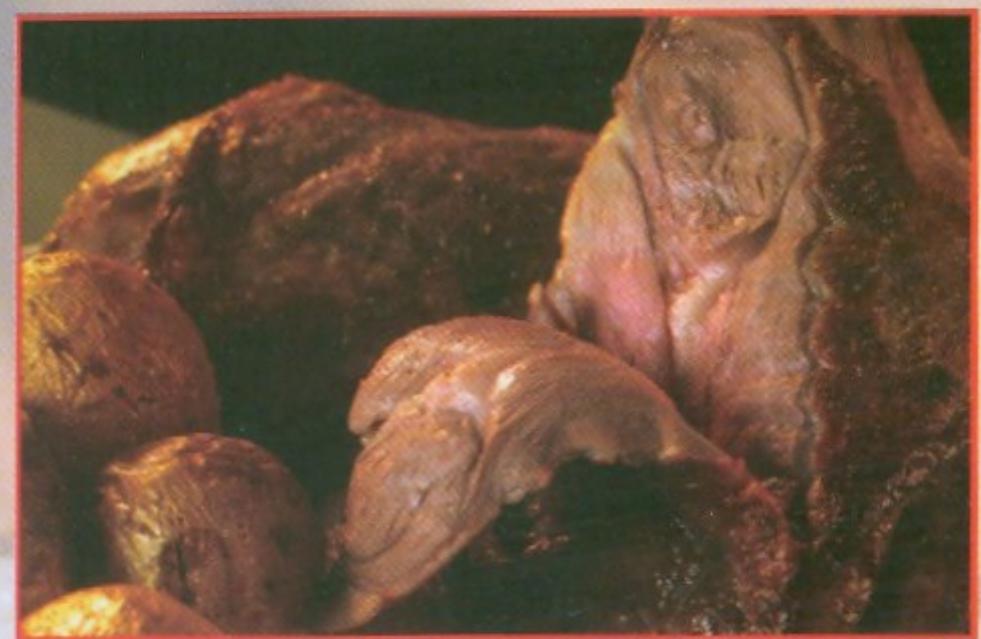
2 кг бафанины.

Для маринада: 10 крепких головок репчатого лука, 1 лимон, по небольшому пучку укропа, базилика-рейхана, кинзы, $\frac{1}{2}$ стакана ажгона (зирры или индийского тмина), 5 бутонов гвоздики,



Баранина

1 ч. ложка душистого перца*, 2–3 ч. ложки молотого черного перца, $\frac{1}{3}$ стакана винного уксуса и столько же хорошего коньяка.



Приготовить крупные куски баранины (граммов по двести), предварительно очищенные от пленок и сухожилий. Затем приготовить маринад, постоянно помня о том, что специи прежде надо раздробить (растереть, размять), а уж потом закладывать в кастрюлю — иначе эффекта пряных ароматов не дождаться. Лук не резать, а пропустить через мясорубку. Предварительно отделив косточки, пропустить через мясорубку и лимон, добавить в массу уксус и коньяк. Мясо тщательно перемешать с маринадом и выдержать не менее 12 ч.

Перед запеканием куски мяса обернуть лепестками курдючного сала, которое при приготовлении тает, пропитывая мясо.

На стол подавать не шашлык как таковой, а ломтики, срезанные с кусков, которые продолжают запекаться на углях. Данная технология объясняется тем, что в больших кусках лучше сохраняется сок.

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Не пережаривайте мясо. Самое обидное, что прекрасно замаринованное мясо можно безнадежно испортить неправильным жареньем (над пламенем оно сгорит, над слабыми углями засохнет).

ХАЗАНИ ХОРОВАЦ

1 кг баранины, $\frac{1}{2}$ стакана гранатового сока, 3 головки репчатого лука, зелень петрушки, 3 ст. ложки топленого масла, 1 гранат, молотый перец и соль (по вкусу).

* Душистый перец от обычного черного отличается большими размерами, отсутствием горечи и незабываемым ароматом.

Баранина

Хазани хоровац — армянское блюдо, представляющее собой вариант шашлыка, не подвергающегося маринованию, насаживанию на шампур и поджариванию над горящими углами. В данном случае все эти действия, обычные для других видов шашлыков, заменены приготовлением в казане, что позволяет без особых проблем обойтись без мангала и шампуром. Если нет казана, можно использовать подходящую посуду (но обязательно с толстыми стенками), например сотейник.

Баранину нарезать небольшими кусками весом примерно по 40 г, положить в сотейник с топленым маслом, посолить, поперчить и обжарить до готовности. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами лук и жарить еще 5 мин. После этого влить свежий гранатовый сок и перемешать.

Готовое блюдо посыпать зернами граната и мелко нарубленной зеленью петрушки.

КРЫМСКИЙ ШАШЛЫК

Мякоть почечной части барана.

Для маринада: кислое молоко, репчатый лук, молотый перец, рубленый чеснок и зира.

Поместить нарезанное на куски мясо в емкость (стеклянную или эмалированную). Залить кислым молоком так, чтобы утопить мясо вместе с луком, молотым перцем, рубленым чесноком и зирой. Выдержать в маринаде не менее двух-трех суток.

По прошествии этого времени можно приступать к запеканию шашлыка по обычной технологии.

Подавать с запеченными на огне овощами.



Баранина

ШИШ-КЕБАБ

1 кг баранины.



Мясо зачистить от пленок, сухожилий и «лоскутьев». Затем нарубить его на небольшие кусочки так, чтобы в каждом оказалась часть ребрышка или хряща. Вполне допустимо добавить нарезанной мякоти от задней части. После этого, не сдабривая ни солью, ни перцем и не поливая ни вином, ни водой, аккуратно нанизать на шампуры.

ЖАРЕНЫЙ БАРАНИЙ БОК

1 кг баранины, черный молотый перец и соль (по вкусу).

На гарнир: жареный картофель или гречневая каша.



Мякоть баранины слегка отбить, посолить, поперчить, завернуть рулетом (чтобы утолщенная часть была внутри) и перевязать шпагатом.

Жарить мясо на горячей решетке барбекю до готовности.

Готовое мясо нарезать по одному-два куска на порцию и полить мясным соком. На гарнир подать жареный картофель или гречневую кашу.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

1 кг молодой баранины (корейки), 3–5 головок репчатого лука, сок 1 лимона, чеснок, соль, черный и красный молотый перец (по вкусу).

На гарнир: зелень петрушки, базилика, кинзы, эстрагона, зеленый лук.

Баранина

Корейку нарезать на кусочки примерно по 30–35 г, посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым луком, измельченным чесноком. Сбрзнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6–8 ч. Затем кусочки мяса насадить на шампуры и жарить на углях, в газовой духовке или на электрогриле до готовности.

К шашлыку обязательно подать побольше зелени (петрушки, базилика, кинзы, эстрагона), а также зеленый лук.



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

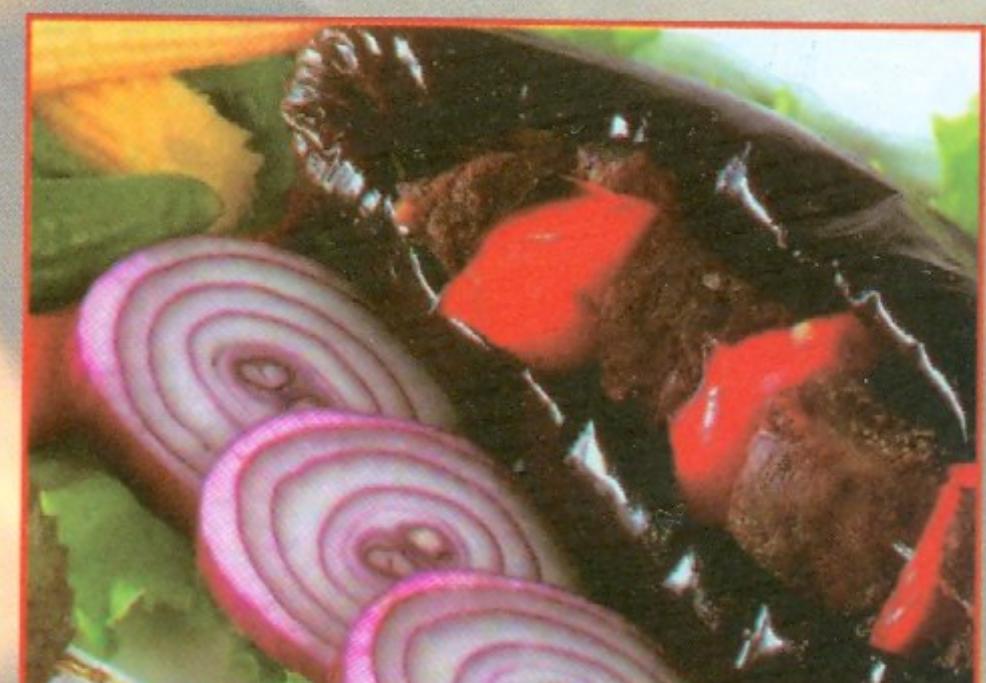
- Мясо, приготовленное на решетке, нужно есть сразу же, так как после дополнительного подогрева оно утрачивает свой специфический вкус.
- Чтобы мясо получилось более сочным, поверх него, пока оно еще теплое, можно положить кусочек сливочного масла.

ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ

500 г баранины, 350 г баклажанов, 100 г помидоров, 2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец и соль.

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусочками одинаковых размеров, слегка посыпать солью и черным молотым перцем. Помидоры нарезать кольцами. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить кусочки баранины, чередуя с помидорами.

После этого баклажаны надеть на шампур так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все кусочки баранины и помидоров. Шашлык обжарить над углеми, врашая шампур так, чтобы кусоч-

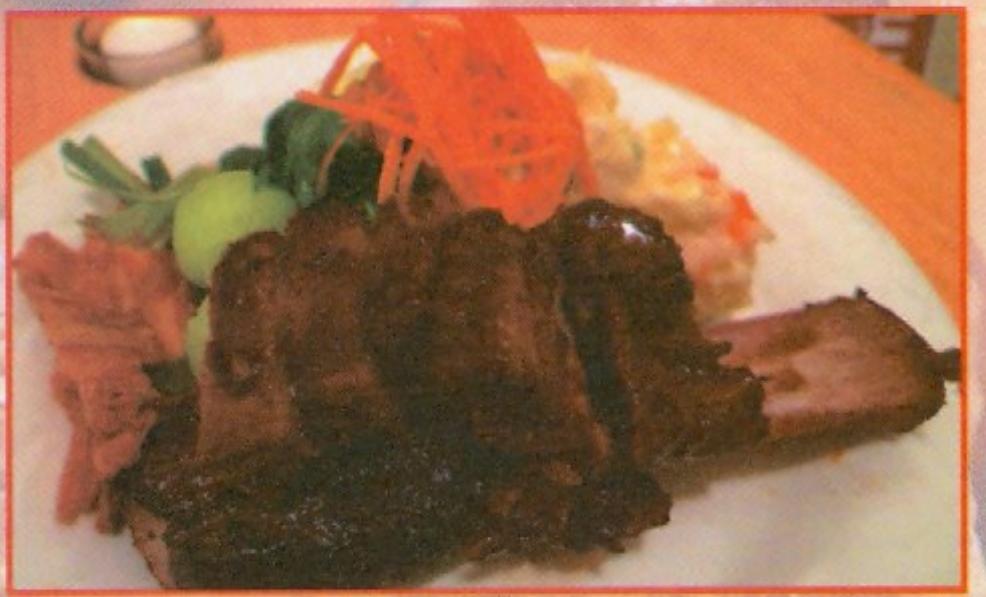


Баранина

ки баранины всеми сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время жаренья баранину и баклажаны поливать растительным маслом.

ШАШЛЫК ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Реберная часть корейки молодой баранины, репчатый лук, зеленый лук, зелень петрушки (по вкусу), сушеный барабаис, соль, молотый перец.



Нарубить баранину вместе с реберными косточками из расчета по 5–6 кусков на порцию, посолить и поперчить.

При нанизывании мяса на шампуры следить, чтобы внешняя сторона всех кусочков была обращена в одну сторону. Обжарить шашлыки над раскаленными углями без пламени.

Подавая на стол, посыпать репчатым луком, нарезанным кольцами, зеленым луком и зеленью петрушки.

ШАШЛЫК ПО-ТУРКМЕНСКИ

1 кг баранины.

Для начинки: 3–4 головки репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 1 ст. ложка зелени укропа или кинзы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1/2 ст. ложки мяты, молотый перец и соль (по вкусу).



Мякоть баранины нарезать кусками длиной 7–10 см и слегка отбить. Приготовить начинку, перемешав мелко нарубленный репчатый лук, измельченный чеснок, нарезанную зелень петрушки, укропа (или кинзы) и мяты, молотый перец и соль.

На каждый ломтик мяса положить немного начинки и завернуть мясо в виде рулетика. Можно дать мясу посто-

Баранина

ять в прохладном месте 4–5 ч, но можно готовить и сразу: насадить по три кусочка мяса на каждый шампур и обжарить над раскаленными углеми.

При желании готовые шашлыки можно сбрзнуть уксусом.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ

700 г баранины, 100 г курдючного сала, 5–6 головок репчатого лука, 2–3 ст. ложки пшеничной муки.

Для маринада: 10 г аниса, 3–4 ст. ложки 3%-ного уксуса, молотый красный перец (по вкусу).

На гарнир: нацинкованный лук и зелень петрушки.



Нарезать мелкими кусочками баранину, нацинковать лук, смешать его с мясом, залить все приготовленным маринадом, перемешать и оставить на 3 ч в холодном месте. Затем мясо надеть на шпажку, на конец которой насадить кусок сала, затем посыпать мукой и жарить над раскаленными углеми.

Подавать по 2–3 шпажки с шашлыком на порцию, с гарниром.

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Если куски мяса довольно большие, то сначала прожарьте их при более высокой температуре, чтобы закрылись поры и не вытекал сок, а после того как они зажарятся, продолжайте готовить при более низкой температуре.

ШАШЛЫК ПО-ТАДЖИКСКИ

1 кг баранины.

Для маринада: 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки винного уксуса, 5 г зира, 50 г зелени, молотый перец и соль (по вкусу).

Нарезать мякоть баранины кусочками весом по 20–25 г, посолить, поперчить, смешать с мелко нацинкованным репчатым луком и зирой, сбрзнуть уксусом и поставить в прохладное место на 2–3 ч.

Баранина

Далее насадить мясо на шампуры, обжарить над углами, затем посыпать нашинкованным репчатым луком.

ШАШЛЫК РУБЛЕНЫЙ ПО-ТАДЖИКСКИ

1 кг баранины, 2 ст. ложки винного уксуса, 60 г курдючного сала, 2 головки репчатого лука, 40 г зеленого лука, молотый перец и соль (по вкусу).



На гарнир: салат из свежих помидоров с луком.

Баранью мякоть пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и курдючным салом. Посолить полученный фарш, поперчить, тщательно перемешать и поставить в прохладное место на 1,5–2 ч.

Затем сделать из фарша колбаски, насадить их на шампуры и обжарить над раскаленными углами.

Готовые шашлыки посыпать тонко нашинкованным репчатым и зеленым луком, сбрзнуть винным уксусом.

На гарнир подать салат из свежих помидоров с луком.

ШАШЛЫК ПО-КАЗАХСКИ

500 г мякоти баранины (или корейки), 3–4 головки репчатого лука, молотый перец и соль (по вкусу).



Нарезать мякоть баранины, взятую из задней ноги (или корейку) небольшими кусочками весом около 15 г. Надеть их на шампуры и обжарить над раскаленными углами до образования румяной корочки, время от

Баранина

времени поливая раствором соли, в который добавлен перец. Готовые шашлычки посыпать тонко нарезанным луком.

ШАШЛЫК ПО-КАРАЧАЕВСКИ

600–700 г бараньей корейки, 2 ст. ложки жира.

Для маринада: 4 головки репчатого лука, $\frac{1}{3}$ стакана винного уксуса, соль (по вкусу).

На гарнир: обжаренные овощи (помидоры, болгарский перец) с чесноком.

Баранью корейку нарезать на кусочки вместе с реберными косточками, посолить, добавить нарезанный кольцами репчатый лук и сбрзнуть винным уксусом. Перемешать все и поставить в прохладное место на 6–8 ч для маринования.

Отжать мясо от сока, очистить от лука, насадить на шампуры, полить жиром и обжарить над раскаленными углами.

Отдельно обжарить на шампуре помидоры и болгарский перец. Снять у овощей подпеченную корочку и подавать вместе с толченым чесноком.



ШАШЛЫК ПО-АДЫГЕЙСКИ

700 г баранины.

Для заправки: головка чеснока, молотый перец, соль.

Мякоть баранины нарезать поперек волокон на куски по 60–70 г, отбить, настичь на шампуры и обжарить на раскаленных углях. Время от времени переворачивать шашлыки и поливать специальной заправкой. Для ее приготовления толченный с солью чеснок развести водой и заправить молотым перцем.



Баранина

ШАШЛЫК ПО-ТАТАРСКИ

500 г баранины, 150 г ветчины (свиного сала).

Для маринада: 1–2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка оливкового масла, 1–2 лавровых листа, мускатный орех, молотый перец и соль (по вкусу).



Баранину обмыть, нарезать кусочками по 30–40 г, выдержать в маринаде, приготовленном из оливкового масла, соли, перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченного в порошок лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука.

Куски мяса наколоть на шампуры, перемежая их кусочками жирной ветчины или свиного сала. Запекать над раскаленными углами, периодически поворачивая шампур.

ШАШЛЫК ПО-АЗИАТСКИ

1 кг филе баранины, 2–3 головки репчатого лука, молотый перец и соль (по вкусу), сухие молотые барабрис, терн или кизил.

Мясо нарезать небольшими одинаковыми кусочками (предварительно хорошо отбить и удалить жилы), после чего смешать с мелко нарубленным луком, посолить, поперчить, погладить руками, оставить на 6–8 ч в холодном месте.



Подготовленные таким образом кусочки баранины насадить на шампуры и жарить на углях, постоянно поворачивая во все стороны, не давая подгореть. Когда баранина достаточно поджарится, выложить ее вместе с шампурями на хорошо нагретое металлическое блюдо и подавать к столу.

Отдельно подать сухие молотые барабрис, терн или кизил.

Баранина

ШАШЛЫК ПО-ПЕКИНСКИ

1 кг баранины.

Для маринада: 150 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 1 помидор, 0,5 яблока, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки хереса или коньяка, 15 г крахмала, 0,5 бульонного кубика, 1 сырое яйцо, молотый перец и соль (по вкусу).

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

Ломтики мяса положить в посуду, добавить нарезанные лук, яблоки, помидоры, влить соевый соус, вино, погладить растолченным бульонным кубиком, поперчить, немножко подсолить, хорошо перемешать.

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

По окончании маринования надеть ломтики мяса, сладкого перца, лука и т. д. на короткие шампуры. Запекать на углях без пламени.



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Оливковое масло первого отжима в сочетании с лимонным соком и пряными травами также замаринует мясо. Вкус в этом случае во многом зависит от выбора пряностей.

ШАШЛЫК ПО-ЛИВАНСКИ

1 кг жирной баранины (филейная часть), 3 стручка остrego перца, 10–12 мелких головок репчатого лука, молотый перец и соль (по вкусу).

Баранину отбить деревянным молотком, нарезать на кубики, предварительно отделив жир от мяса, и поджарить мясо в отдельной посуде. Взять

Баранина

вертела, надеть на них кусочки мяса, колечки острого перца, головки лука, смочить их растопленным бараным жиром, посыпать молотым перцем и солью.

Запекать в духовке на среднем жару, пока не зарумянятся.

Подавать с гарниром из помидоров и лука.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-БАЛКАНСКИ

500 г баранины, 2 головки репчатого лука, 2 сладких перца.

Для маринада: по 1 ч. ложке черного молотого перца, тимьяна и соли, 2 ст. ложки растительного масла, сок 0,5 лимона.



Мякоть баранины обмыть, нарезать небольшими кусочками, добавить черный молотый перец, соль, тимьян, лимонный сок, растительное масло и мариновать в течение 2 ч.

Очистить лук и нарезать крупными кольцами, затем разрезать сладкий перец на 4 части, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Надеть на шампур поочередно — кусочки мяса, лук и перец, уложить шампур на смазанную жиром сковороду и запекать на среднем огне около 10 мин, затем посолить.

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Чтобы мясо не пригорело и равномерно прожарилось, надо постоянно поворачивать шампуры на 90° и время от времени добавлять жар, раздувая огонь.



СВИНИНА

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

1 кг свиных ребрышек.

Для соуса: 500 г томатного соуса, 125 мл хереса, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки меда, 3 зубка чеснока, 1 ст. ложка свежего тертого имбиря.

Разрезать свинину на куски по 3–4 ребрышка. Удалить лишний жир и жилы.

Приготовление соуса. Смешать все ингредиенты, добавить измельченный чеснок, тщательно перемешать.

Добавить к соусу ребрышки. Довести все до кипения, убавить огонь и тушить 15 мин, закрыв крышкой и время от времени переворачивая. Переложить ребрышки и соус в неглубокую неметаллическую посуду и охладить. Закрыть полиэтиленом и поставить на ночь в холодильник.

Уложить ребрышки на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить 15 мин, переворачивая и смазывая соусом.



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ФОЛЬГЕ

2 кг свинины с ребрышками (несоленой, с пленками).

Для маринада: 3 ст. ложки соуса чили, 3 ст. ложки меда, 1 ст. ложка соевого соуса, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка шеффи, 1/2 ч. ложки молотого сладкого красного стручкового перца, 0,5 лимона.

Приготовление маринада. Все компоненты перемешать с лимонным соком и дать маринаду хорошо настояться.

Свинина



Свинину вымыть и разделить на порции. Затем залить маринадом и дать пропитаться в течение 1–2 ч.

На решетку гриля положить фольгу, на фольгу выложить свиные ребрышки.

Запекать в гриле не менее 30 мин, постоянно переворачивая и смазывая маринадом, стекающим с мяса.



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- При приготовлении барбекю мясо следует переворачивать с помощью двух ложек, специальных щипцов или лопатки, а не вилкой, чтобы из него не вытекал сок.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ПОД МАРИНАДОМ

2 кг свиных ребрышек, молотый черный перец и соль.

Для маринада: 125 мл растительного масла, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка горчицы, 3 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки соевого соуса, 3 зубка чеснока, 0,5 лимона, 0,5 апельсина, черный молотый перец и соль (по вкусу).



Приготовить ребрышки (либо большим куском, либо разделив на порционные куски). Промыть их в струе холодной воды, обсушить полотенцем, натереть солью и посыпать молотым перцем.

Смешать все ингредиенты для маринада, измельчить чеснок, присолить, поперчить, добавить апельсиновый и лимонный соки. Залить ребрышки маринадом и дать настояться 1–1,5 ч.

Затем уложить ребрышки на горячую решетку барбекю и жарить 20–25 мин, поливая мясо с обеих сторон маринадом.

Свинина

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ

2 кг свиных ребрышек, молотый черный перец и соль.

Для глазури: палочка свежего имбиря, 1 лимон, 7 ст. ложек соевого соуса, 4 ст. ложки сладкого вина, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки кетчупа.

Разрезать свинину на куски по 3–4 ребрышка. Промыть в струе холодной воды, промокнуть полотенцем, посолить, поперчить и оставить мясо в прохладном месте на 1 ч.

Измельчить имбирь, смешать с лимонным соком, соевым соусом, вином, кетчупом и медом. Поставить посуду с полученной смесью на огонь и дать закипеть.

Жарить мясо на решетке барбекю около 20 мин. В последние несколько минут обмазать глазурью для образования корочки.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

2 кг мякоти почечной части или задней ноги, зелень, зеленый лук.

Для маринада: соль, молотый черный перец, репчатый лук (по вкусу), белое сухое вино (1 стакан).

Мясо нарезать одинаковыми (не очень большими) кусками, сложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем и хорошо перемешать. Нацинковать кольцами репчатый лук и, добавляя вино, еще раз перемешать, приминая мясо пальцами. Затем накрыть емкость крышкой и поставить в холодное место на 3–4 ч.

Замаринованные куски мяса нанизать на шампуры и жарить над раска-



Свинина

ленными углами без пламени, все время их поворачивая. Степень готовности определить с помощью надреза. Главное — не пересушить!

Готовый шашлык снять с шампуро, выложить на блюдо, украсить зеленью и зеленым луком.

ПИКАНТНЫЕ СВИНЫЕ ШАШЛЫКИ

500 г свинины без костей, 1 лимон и 5–6 лавровых листов.

Для маринада: 2 ч. ложки паприки, 1 ч. ложка молотых семян кориандра, 1½ ч. ложки молотого тмина, 1 ч. ложка нарубленного молотого базилика, ¼ ч. ложки молотого имбиря, по большой щепотке молотой корицы, стручкового красного перца и молотого мускатного ореха, 1 мелко накрошенный лавровый лист, 2 ст. ложки оливкового масла, соль и свежемолотый черный перец (по вкусу).



Свинину нарезать кубиками. В миске смешать все ингредиенты для маринада. Положить в приготовленный маринад свинину и хорошо перемешать.

Накрыть миску крышкой и оставить в холодильнике на 8–12 ч, время от времени переворачивая мясо.

Прогреть гриль. Надеть мясо на маленькие шампуры. Выпекать на горячем гриле 7 мин, время от времени переворачивая, пока свинина не запечется (при этом она должна оставаться сочной).

Украсить готовые свиные шашлыки ломтиками лимона и лавровым листом. Подавать в горячем виде.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

750 г свиного филе, китайский листовой салат.

Для маринада: 130 г коричневого сахара, 3 ст. ложки кипящей воды, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ст. ложка устричного соуса, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка кунжутного масла, ½ ч. ложки морской соли, ½ ч. ложки красного пищевого красителя (по желанию).

Свинина

Свиное филе нарезать длинными ломтиками.

Для приготовления маринада нужно растворить сахар в горячей воде и добавить остальные ингредиенты. Слегка остудить полученную смесь и залить ею мясо. Оставить на 8 ч, периодически помешивая. Вынуть свинину, обсушить, а маринад сохранить.

Разогреть гриль или мангал.

Надеть мясо на шампуры и запекать в течение 8 мин, поливая оставшимся маринадом.

Перед подачей на стол снять мясо с шампуро, нарезать на более мелкие кусочки и подавать на нарезанном китайском листовом салате.



СВИНИНА НА ВЕРТЕЛЕ

400 г постной свинины, 1 баклажан, 1 большая головка репчатого лука, 1 кабачок-цуккини, 6–8 зубков чеснока, 150 мл оливкового масла, 1 ч. ложка майорана, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Нарезать мясо на кусочки. Репчатый лук нарезать на кольца. Цуккини и баклажан нарезать кружками.

Из оливкового масла, толченого чеснока, специй и соли приготовить смесь, которой намазать мясо. Затем мясо надеть на шпажки, чередуя с кусочками овощей. Положить шпажки на решетку барбекю и жарить не менее 10–12 мин.



СВИНОЙ КОСТРЕЦ НА ВЕРТЕЛЕ

1–1,5 кг свиного костреца с кожей, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки крупномолотого перца, 1 щепотка молотого тмина, 2 зубка чес-

нока, 1 ст. ложка гусиного жира, 1 щепотка молотой зелени майорана, 1 ст. ложка виски, 1 ч. ложка сахара.



На мясе острый кухонным ножом сделать надрезы. Перемешать соль, молотый перец и тмин, со всех сторон тщательно натереть мясо приготовленной приправой.

Нарезать тонкими кружочками зубки чеснока и вставить в надрезы.

Мясо наколоть на вертел и запекать в нагретом гриле в течение 8–10 мин. Во время запекания смазывать

мясо гусиным жиром, приправленным майораном.

За 10 мин до конца запекания перемешать виски с сахаром и сбрызнуть им мясо. Готовое мясо можно по желанию дополнительно посолить. Чтобы готовое мясо оставалось сочным, примерно на 10 мин оставить его остывать в теплой посуде.

Стекающий с мяса жир (который, кстати, обладает приятным ароматом) можно употребить в качестве соуса.

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Для смягчения воздействия маринада — чтобы не испортить мясо кислотой — используют оливковое или соевое масло. За счет масла мясо остается сочным, а за счет кислоты становится нежным. Свинину лучше приправить маринадом из соевого соуса и свеженатертого имбиря.

ШАШЛЫК ПО-ГУЦУЛЬСКИ

1 кг свинины, 4–5 головок репчатого лука, 500 г картофеля, 4 ст. ложки сухого белого вина, красный и черный молотый перец и соль (по вкусу).

Нарезать свинину квадратными кусочками весом 30–40 г, очистить картофель и нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами.

Кусочки свинины, картофеля и лука надеть, чередуя, на шпажки и посыпать солью, красным и черным молотым перцем. Завернуть шашлык в пергаментную или в жаронепроницаемую бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязать шпагатом, с другой стороны влить сухое вино и также завязать. Завернутые таким образом шашлыки обернуть плотной бумагой и перевязать шпагатом. Бумагу смочить водой, положить в разогретые угли и накрыть углями сверху. Через 50–60 мин шашлык будет готов.



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С КЕФИРОМ

500 г свинины.

Для маринада: 5 головок репчатого лука, 1 л кефира, кинза, молотый черный перец и соль (по вкусу).

Свинину нарезать кусочками (по 20 г), сложить в эмалированную или глиняную посуду (слой мяса, слой мелко нарезанного лука, слой кинзы), все приправить солью и перцем. Залить кефиром и опять уложить слой мяса, слой лука и т. д.

Поставить в холодное место на сутки. Замаринованные куски мяса наколоть на шампуры и запекать на углях.

Во время запекания шашлык поливать маринадом.



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ЛУКОМ И ЯБЛОКАМИ

500 г постной свинины, 3 головки репчатого лука, 5 помидоров, 2 стручка перца, 5 маринованных или консервированных яблок,

Свинина

2 ст. ложки растительного или сливочного масла, острый соус, соль и перец (по вкусу).



Постное свиное мясо нарезать кубиками, посыпать солью и перцем. Затем нарезать яблоки, очистить головки лука и пропарить их несколько минут, помидоры разрезать пополам. У свежих стручков перца удалить семена, стручки нарезать (если берутся стручки консервированные, то разрезать их пополам или нарезать на четыре части).

Мясо надеть вперемежку с луком и яблоками на шампур, смазать сливочным или растительным маслом, а также острым соусом. Как только мясо будет готово, подавать шашлык на стол.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В БЕЛОМ ВИНЕ

500 г свинины, 1 гранат, 4 головки репчатого лука.

Для маринада: кинза, укроп, базилик, 4 головки репчатого лука, 1 лимон, 200–300 мл сухого белого вина, красный и черный молотый перец, соль (по вкусу).



Для приготовления этого шашлыка можно взять мякоть или куски свинины с косточками. Обрезать жир, оставив небольшой слой, и нарезать кусками. Уложить мясо в эмалированную посуду, посыпав сверху смесью кинзы, укропа, базилика, перца. Добавить резаного репчатого лука. Залить белым сухим вином так, чтобы вино чуть-чуть покрывало мясо.

Добавить сок выжатого лимона. Закрыть посуду крышкой, поставить в холодное место на 3 ч.

Готовые замаринованные куски мяса наколоть на шампур и запекать на угах, сбрызгивая мясо вином. На дно эмалированной посуды выло-

Свинина

жить запеченное мясо, посыпать нарезанным кольцами репчатым луком, выдавить сок граната, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 мин.

ШАШЛЫК ПО-ЦЫГАНСКИ

0,5 кг свинины, 0,5 кг телятины, молотый перец и соль (по вкусу).

Нарезать мясо кубиками 3 × 3 см, наколоть их, чередуя телятину и свинину, на вертел, затем быстро обжарить на решетке, посолить и поперчить.

На гарнир подать фаршированные помидоры (если с брынзой — сырные, если с луком — печеные).



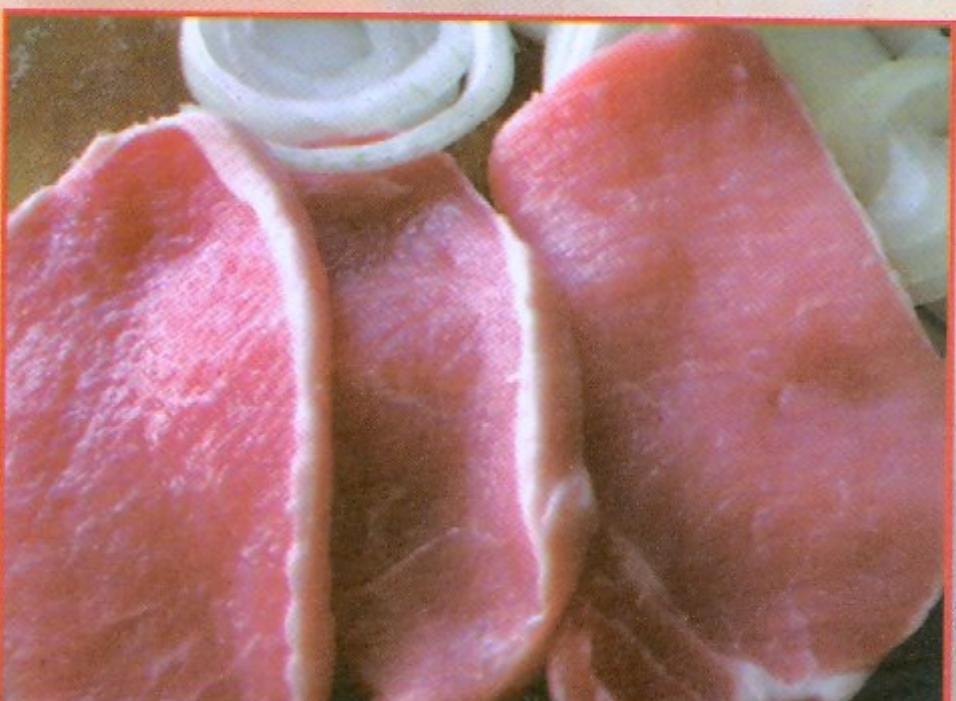
ШАШЛЫКИ ИЗ КОРЕЙКИ

250 г свиной корейки, 2 ст. ложки растительного масла, паприка, карри, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Нарезать корейку полосками, посолить, поперчить, посыпать карри, паприкой и сбрызнутый растительным маслом. Накрыть и на 45 мин поставить в холодильник.

Наколоть аккуратно корейку «змейкой» на шпажки и, поворачивая, запекать на гриле около 12 мин.

Подавать с запеченными на гриле помидорами.



КЕБАБ ПО-ХОРВАТСКИ

500 г свиного фарша, 1 головка репчатого лука, 2 зубка чеснока, 1 пучок петрушки, 1 ч. ложка майорана, 1 ст. ложка папри-



ки, 2 ст. ложки оливкового масла, молотый черный перец и соль.

Петрушку, лук и чеснок нарубить, перемешать с фаршем. Приправить майораном, солью, перцем и паприкой. Слепить кебабы.

Наколоть кебабы на шампуры, смазать оливковым маслом и обжаривать 12 мин. (Чтобы кебабы не развалились, смазать оливковым маслом и металлические шампуры.)



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Когда костер прогорит, самые толстые, еще горячие дрова переместите в сторону и притушите водой (огня не должно быть). Шампуры в мангал нужно укладывать вплотную друг к другу, сплошным «потолком» над углами, как можно ближе к ним, тогда дым не уходит, а коптил мясо, и угли загораются реже. Жарится мясо 15–20 мин на «красных углях».

СВИНЫЕ «МЕДАЛЬОНЫ»

600 г филе свинины, 6 больших тонких ломтиков отбивных (каждый по 25 г), 12 тонких ломтиков свиной грудинки (каждый по 15 г), 24 (свежих или сухих) листа шалфея, 24 оливки, 4 ст. ложки растительного масла, 4 початка кукурузы (консервированной или свежей), 20 г сливочного масла, свежемолотый перец и соль (по вкусу).



Мясо промыть под струей холодной воды, обсушить и разрезать на 12 кусков толщиной около 2 см, слегка отбить, посолить и поперчить. Затем на каждый «медальон» положить по 2 листа шалфея.

Отбивные разрезать пополам, завернуть в них по кусочку свиной грудинки и положить по половинке на каждый «медальон».

Надеть на шпажки «медальоны» с шалфеем, чередуя их с оливками. Смазать растительным маслом. Запекать «медальоны» на углях, постоянно переворачивая в течение 15–20 мин.

При желании надеть на шампуры кукурузные початки (только предварительно сбряхнуть с них воду). Кукурузу смазать растопленным сливочным маслом и запекать в гриле, постоянно переворачивая (около 10 мин — консервированную и в течение 15–20 мин — свежую), пока початки не станут горячими.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

600 г свиного филе, соль (по вкусу).

Для маринада: 4 ст. ложки соленого арахисового масла, 1 ст. ложка меда, молотый перец (по вкусу).

Свиное филе разрезать на 8 кусков и слегка отбить.

Приготовить маринад и опустить в него мясо на 1–1,5 ч.

Маринованное мясо жарить на решетке барбекю по 3 мин с каждой стороны.

Посолить и выложить на блюдо.



СВИНИНА-ГРИЛЬ

2–3 свиные отбивные, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 зубка чеснока, 1 натертый кусочек имбиря (5 см), черный молотый перец и соль (по вкусу).

Разогреть гриль.

Соединить оливковое масло с измельченным чесноком и натертым кусочком имбиря.



Свинина

Свиные отбивные запечь на гриле до полуготовности, посолить и поперчить. Затем каждую отбивную намазать с двух сторон чесночно-имбирной массой и снова запекать (до готовности).

СВИНИНА-ГРИЛЬ С ПИВОМ

1 кг постного мяса подреберной части, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка соли, 1 зубок чеснока, 1 стакан пива.



Отварить свинину (до мягкости) в небольшом количестве воды с добавлением разрезанной пополам головки лука, лаврового листа, чеснока и соли.

Вареное мясо разрезать на ломтики шириной около 2 см. Решетку гриля выложить алюминиевой фольгой, немного завернув края фольги вверх.

Ломтики свинины смазать пивом, не очень плотно уложить на фольгу, вставить решетку в предварительно нагретый гриль и запекать с каждой стороны около 4 мин, затем перевернуть и несколько раз обмакнуть в пиво.

СВИНОЙ СТЕЙК

6 200-граммовых свиных стейков.

Для маринада: 250 мл сухого вина, 180 г апельсинового повидла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка тертого имбиря.



Удалить со стейков лишний жир и жилы.

Для приготовления маринада смешать вино, повидло, растительное масло и имбирь. Уложить стейки в неглубокую неметаллическую посуду и залить маринадом. Закрыть полиэтиле-

Свинина

ном и поставить в холодильник на несколько часов, время от времени переворачивая. Обсушить стейки, сохранив маринад. Затем уложить свинину на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить по 5 мин с каждой стороны.

Пока жарится мясо, вылить в сковороду маринад, довести до кипения, убавить огонь и тушить 5 мин, пока маринад не упарится и не загустеет. Затем быстро вылить его на готовые стейки.



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Если возраст мяса вызывает сомнение, то лучше всего взять на шашлык хороший жирный кусок. В данном случае логика проста: сало быстро плавится и хорошо пропитывает мясо.

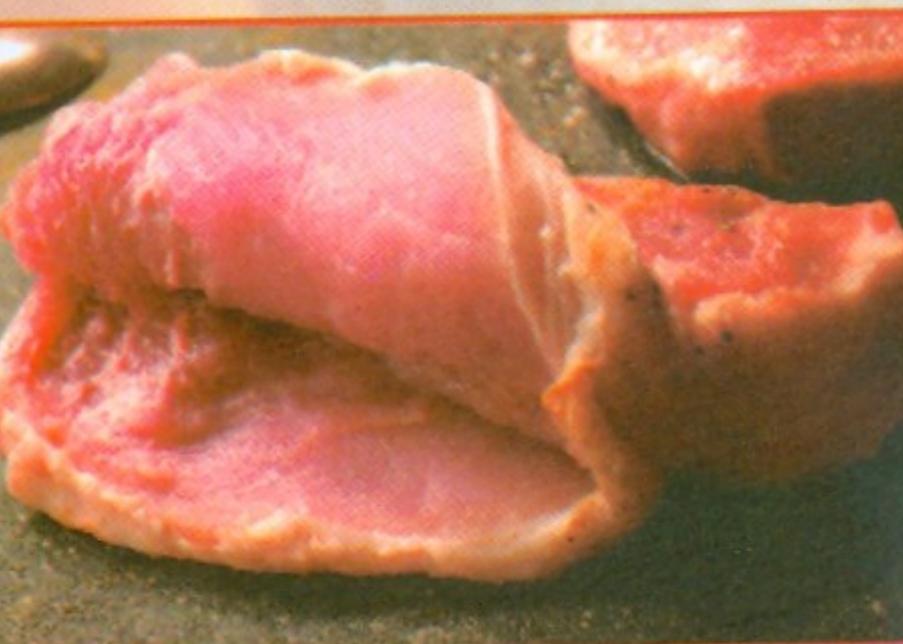
СВИНЫЕ СТЕЙКИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

4 свиных стейка, 30 г панировочных сухарей, 3 ст. ложки рубленой зелени, 250 г творожного сыра, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Стейки вымыть, обсушить и сделать надрез в виде кармашка. Смешать сыр, панировочные сухари и зелень, поперчить, посолить. Нафаршировать стейки и заколоть их.

Запекать стейки на гриле по 6 мин с каждой стороны, а затем посолить.

Подавать вместе с зеленью и багетом.



ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

1 целый кусок свинины (1 кг), 100 г чернослива (без косточек), 1 ч. ложка молотой паприки, 2 яблока, 1 лимон, 2 зубка чеснока, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка молотого майорана, 1 ст. ложка молотого тимьяна, 5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан пива, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Свинина



Мясо с обеих сторон натереть солью. Посыпать паприкой и молотым перцем.

Чеснок нарезать и нашпиговать им мясо. Яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками, полить лимонным соком. Мелко нарезать лук и чернослив. Все смешать, посыпать майораном и тимьяном.

Выложить полученную смесь на кусок мяса, свернуть его трубкой, перевязать ниткой и полить растительным маслом. Затем надеть на вертел и жарить на горячей решетке барбекю 1–1,5 ч. За 10 мин до готовности несколько раз смочить мясо пивом.

ЖАРЕНИЙ ПОРОСЕНОК

1 целый поросенок (с головой и ножками), 3 ст. ложки оливкового масла, потроха поросенка (сердце, легкое, печень, почки, селезенка), 500 г брынзы, 1 пучок зелени эстрагона и мяты, 5 зубков чеснока, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Поросенка выпотрошить, хорошо промыть снаружи и внутри в струе холодной воды. Натереть солью и молотым перцем внутри и снаружи.

Сварить до полуготовности потроха, мелко нарезать их и перемешать.

Натереть брынзу, измельчить чеснок в чесночнице, мелко нарезать зелень, все слегка посолить, попечить, добавить оливковое масло и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Затем заполнить полученным фаршем брюшную полость поросенка и зашить сурговой ниткой. Надеть на вертел.

Жарить на горячей решетке барбекю до готовности.



Свинина

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ

1 целый поросенок (с головой и ножками), 4–5 зубков чеснока, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла, соль (по вкусу).

Для маринада: 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 3–4 зубка чеснока, зелень кинзы, 5–6 веточек эстрагона, 1 стручковый перец, 1/2 стакана гранатового сока, 1/2 стакана кипяченой воды, соль.

Выпотрошить и вымыть поросенка в струе холодной воды, разрезать вдоль (не разъединяя на половинки) и развернуть тушку по надрезу. Затем тушку посолить, натереть чесноком, сплющить и подержать под небольшим гнетом 20–25 мин.

Надеть на вертел и жарить на горячей решетке барбекю, периодически поворачивая. При этом не забывать смазывать поросенка сметаной, сливочным маслом и поливать раствором соли.

Приготовление маринада. Тщательно истолочь грецкие орехи с чесноком, стручковым перцем, рубленой зеленью и солью. Залить гранатовым соком и водой, все тщательно перемешать, а перед подачей к столу полить поросенка.



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Ямка, образовавшаяся в свежем мясе при надавливании пальцем, быстро выравнивается.
- На разрезе свежее мясо почти сухое: если прикоснуться к поверхности разреза пальцем, он почти не увлажняется.



ГОВЯДИНА

МЦВАДИ

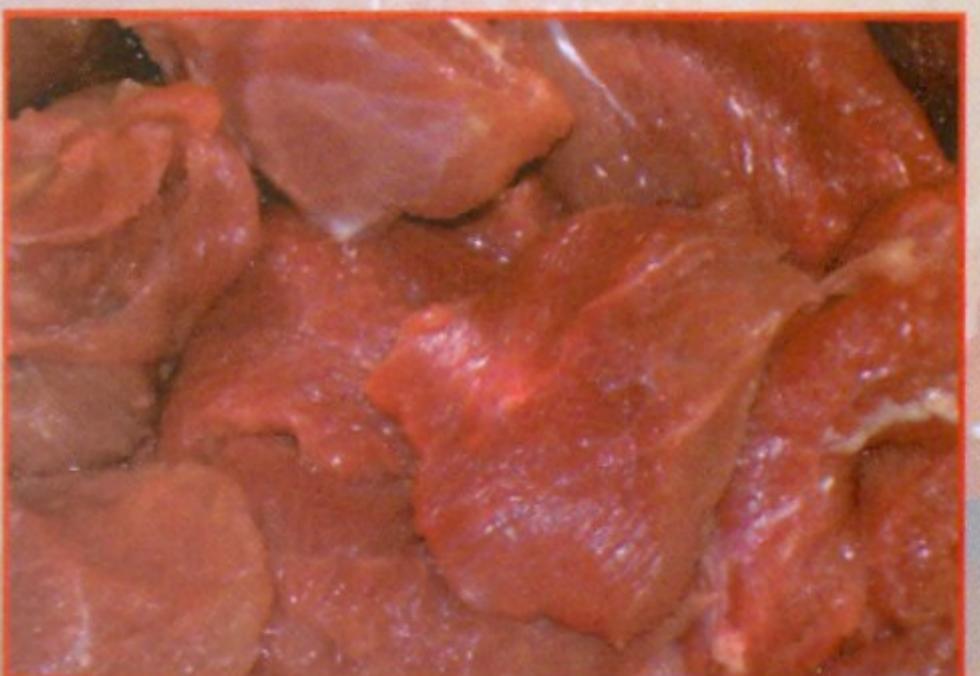
1 кг говяжьей вырезки, 50 мл подсолнечного масла, соус ткемали, пряная зелень.



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

600 г телятины, по 1 желтому и зеленому болгарскому перцу, 1 головка репчатого лука, 1 кабачок.

Для соуса: 3 ст. ложки соевого соуса, веточка свежего розмарина, 6 ст. ложек растительного масла, черный молотый перец и соль (по вкусу).



Вымыть овощи. Перец нарезать квадратами, кабачок — кружочками, лук — дольками.

Телятину помыть, подсушить полотенцем. Нарезать кубиками средней величины (желательно одинакового размера).

Смешать соевый соус с растительным маслом. Добавить измельченный розмарин, соль и молотый перец. Залить мясо половиной полученного соуса, перемешать и поставить на 30 мин в холодильник.

Надеть телятину на шампуры, чередуя мясо с кусочками болгарского перца, кабачка и репчатого лука. С помощью кулинарной кисточки смазать шашлык соусом. Запекать на углях до готовности.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С НЕЖНЫМ МАРИНАДОМ

600 г телятины, 2 болгарских перца, 120 г ветчины, 1 головка репчатого лука, растительное масло, лавровый лист,

Для маринада: 1 головка репчатого лука, бокал белого вина, 1 морковь, корень сельдерея, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Помыть мясо и овощи, подсушить. Овощи почистить, нарезать. Обжарить 1 луковицу, морковь, корень сельдерея. Влить вино, добавить молотый перец, соль. Тушить 10 мин.

Мясо нарезать полосками. Затем смешать с $\frac{3}{4}$ тушеных овощей и оставить мариноваться на 2 ч.

Надеть кусочки телятины на шампуры, перемежая с колечками лука, кусочками перца, лавровым листом и нарезанной полосками ветчиной. Запекать на гриле до готовности.

Готовый шашлык полить оставшимся маринадом.



ШНИЦЕЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

400 г телятины, 50 г сала, соль (по вкусу).

Для маринада: 150 мл растительного масла, 0,5 лимона, 0,5 апельсина, 50 мл сладкого вина, веточки зелени базилика и тархуна, черный молотый перец (по вкусу).

Из мяса нарезать небольшие шницели. Сало нарезать тонкими ломтиками.

Приготовление маринада. Смешать масло, апельсиновый и лимонный соки, вино, молотый перец и измельченную зелень.

Говядина



Переложить шницели салом, погрузить в маринад и оставить примерно на 1 ч.

Затем вынуть шницели из маринада, положить на горячую решетку барбекю и жарить 15 мин.

Незадолго до готовности снова полить маринадом.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

500 г говяжьей вырезки или мягкая часть задней ноги.

Для маринада: 2–3 головки репчатого лука, $\frac{1}{3}$ стакана уксуса, 2–3 зубка чеснока, 2–3 ст. ложки коньяка, 1–2 ст. ложки оливкового масла, молотый перец, сахар и соль (по вкусу).

На гарнир: репчатый лук и помидоры.



Мясо нарезать равномерными прямоугольниками или кубиками. Затем положить в эмалированную посуду, добавить мелко нарезанный репчатый лук, молотый перец, уксус, хорошо перемешать и мариновать около суток. После чего добавить сахар, мелко нарезанный чеснок, коньяк, соль, оливковое масло и хорошо перемешать.

Подготовленное мясо наколоть на шампур и запекать над древесными углами до готовности.

На гарнир к шашлыку подать нарезанный кольцами и маринованный (смешанный с сахаром, солью и уксусом) репчатый лук и помидоры.

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Шашлык лучше готовить из баранины, свинины или телятины и использовать для этого мякоть почечной части («седло») или же задней ноги.

Говядина

КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

500 г говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука, 2 зубка чеснока, 1 сырой яичный желток, 1 ст. ложка паприки, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 багет, 1 помидор, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Репчатый лук и чеснок очистить и нарубить. Смешать с рубленым мясом и яичным желтком. Приправить солью, молотым перцем и паприкой.

Слепить кебабы, наколоть их на шпажки, кулинарной кисточкой смазать оливковым маслом.

Переворачивая, запекать на гриле 8–10 мин (до румяной корочки).

Багет разрезать поперек на 4 куска и надрезать по длине, не прорезая насквозь. Помидор разрезать на 4 ломтика. В куски багета вложить по кебабу на шпажке и по ломтику помидора.



ТЕЛЯТИНА НА РЕШЕТКЕ

1,5 кг филе телятины, 3 зубка чеснока, 2 большие головки репчатого лука, красный цикорий, гвоздика, листья цикория, 100 г каперсов, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Мясо промыть. Нарезать кусочками размером с ладонь и толщиной около 1 см. Слегка отбить.

Очистить репчатый лук и нарезать кольцами, чеснок измельчить в чесночнице и чуть отжать.

Выложить в кастрюлю слоями кусочки подготовленного мяса и смесь из лука, чеснока, специй. Поставить под гнет на ночь.

Обжарить телятину на решетке.



ТЕЛЯТИНА-БАРБЕКЮ

500 г телятины (поясничная часть корейки или окорока), 60 г сливочного масла.

На гарнир: отварной или жареный картофель, овощной салат.



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-СИБИРСКИ

1 кг говядины, 1 лимон, 1 стакан белого сухого вина.

Для маринада: ингредиенты по вкусу — перец горошком, лавровый лист, репчатый лук, соль, красный молотый перец, томатная паста, уксус.

Этот рецепт позволяет довести до необходимой мягкости даже очень жесткое мясо.

Оттаявшее мясо нарезать кусками чуть больше спичечного коробка. На дно кастрюли насыпать слой перца горошком, сверху — слой лаврового листа. Затем уложить слой нарезанного кольцами лука, сверху — слой мяса, посолить, поперчить красным молотым перцем, снова положить слой лука и т. д. Последним слоем должен идти лук. Поверх него выложить слой лаврового листа. Сверху положить слой томатной пасты в палец толщиной и полить уксусом. Все это накрыть перевернутой тарелкой и поставить сверху гнет около



ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

750 г телятины для жаркого, 200 г жирной ветчины, 4 головки репчатого лука, 4–5 сладких болгарских перцев, 1–2 ст. ложки растительного масла, молотый острый стручковый перец, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Мясо нарезать ломтиками, обильно посыпать солью, молотым черным перцем.

Репчатый лук нарезать кольцами, болгарский перец и ветчину нарезать соломкой, добавить острый перец. Все компоненты разложить на ломтиках телятины, затем скатать мясо, сшить сурьевой ниткой, смазать растительным маслом, надеть на шампуры и поместить в гриль.

Запекать в течение 1–1,5 ч (в зависимости от толщины куска).



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Избегайте готовить шашлыки из парного мяса. Так называемое «парное» или «теплое» мясо в первые часы после убоя очень невкусно, жестко и неароматно.
- Не берите постное мясо с задней части свиной туши, иначе шашлык будет сухой и жесткий.

БИФШТЕКС ПО-ЕВРОПЕЙСКИ

1 кг говяжьего филе (или антре), 3–4 зубка чеснока.

Для маринада: по 2 ст. ложки лимонного сока и соевого соуса, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка кунжутного масла и 3 ст. ложки оливкового масла.



Говядина



Мясо промыть, обсушить и разрезать на порционные куски по 200–250 г каждый. Сделать острый ножом глубокие надрезы в бифштексах и вложить в них нарезанный тонкими пластинками чеснок.

Смешать все ингредиенты для маринада. Залить мясо подготовленным маринадом и оставить, периодически поворачивая, на 1 ч при комнатной температуре или на 10–12 ч в холодильнике.

Перед готовкой выбросить пластинки чеснока и промокнуть мясо от маринада. Жарить над углами по 5–6 мин с каждой стороны, смазывая оставшимся маринадом.

Перед подачей нарезать бифштексы на тонкие ломти сверху вниз, держа нож под небольшим углом.

НАТУРАЛЬНЫЙ ГОВЯЖИЙ БИФШТЕКС

600 г говяжьей вырезки, 2 ст. ложки топленого сала, 10 г сливочного масла, черный молотый перец и соль (по вкусу).

На гарнир: жареный картофель с хреном.

Мясо нарезать на порционные куски толщиной 20–30 мм и слегка отбить деревянным молотком до толщины 15–20 мм, придавая им овальную или округлую форму. Перед жареньем мясо посолить и поперчить. Жарить бифштекс на горячей решетке барбекю в течение 7–15 мин, в зависимости от того, какое нужно получить мясо: слабопрожаренное, среднепрожаренное или полностью прожаренное.

Подавая бифштекс, выложить его на блюдо или тарелку и полить образовавшимся при жаренье мясным соусом, а также сливочным маслом. На гарнир подать жареный картофель со строганым хреном.



Говядина

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК В КРАСНОМ ВИНЕ

750 г стейка из огузка.

Для маринада: 250 мл красного вина, 2–3 зубка чеснока, 1 ст. ложка сушеных листьев орегано, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Нарезать стейк крупными порционными кусками. Отделить мясо от лишнего жира и жил. Чеснок измельчить в чесночнице. Смешать вино, чеснок, соль, орегано и молотый перец. Выложить стейк в мелкую неметаллическую посуду. Залить маринадом, накрыть и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь.

Запекать стейк на горячей решетке или крышке барбекю по 3–4 мин с каждой стороны (или до желаемой степени готовности), постоянно смазывая при этом винным маринадом.

ОСТРЫЙ ГОВЯЖИЙ СТЕЙК

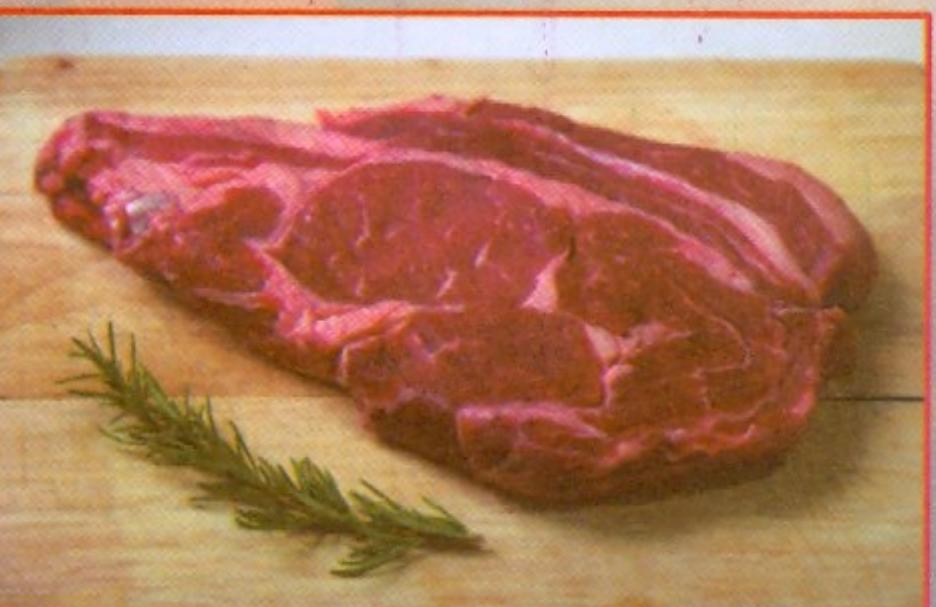
800 г стейка из филейной части, 60 г остrego дробленого перца.

Для соуса с хреном: 2 ст. ложки бренди, 65 мл говяжьего бульона, 90 г сливок, 1 ст. ложка консервированного хrena, 1/2 ч. ложки сахара, черный молотый перец и соль (по вкусу).

На гарнир: вареный горох.

Удалить из стейка лишний жир и жилы. Затем нарезать стейк крупными порционными кусками. Посыпать куски с обеих сторон перцем, втирая его внутрь мяса. Жарить стейки 5–10 мин на решетке до желаемой степени готовности.

Приготовление соуса с хреном. В сковороде смешать бренди и бульон. Довести до кипения, убавить огонь. Добавить сливки, хрен, сахар, перец, соль и все перемешать.



Говядина

Подавать стейки под соусом с хреном и с вареным горохом (или вареными овощами).

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С АРАХИСОВЫМ СОУСОМ

500 г стейка из огузка.

Для маринада: 4 ст. ложки соевого соуса, 1–1½ ст. ложки подсолнечного масла, 1 зубок чеснока, имбирь (по вкусу).

Для арахисового соуса: 100 мл ананасового сока, ¼ ч. ложки чесночного порошка, ¼ ч. ложки лукового порошка, ½ ч. ложки сладкого соуса, 4 ст. ложки соевого соуса, арахисовое масло (по вкусу).



Срезать со стейка лишний жир и жилы. Нарезать мясо поперек волокон длинными тонкими кусками. Насадить куски на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около трех четвертей длины шампуря. Уложить шампуры в мелкую эмалированную посуду. Смешать соевый соус, подсолнечное масло, чеснок, имбирь и залить мясо. Накрыть посуду с мясом поли-

этиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь.

Уложить шампуры на горячую решетку и запекать 8–10 мин.

Подавать с арахисовым соусом.

Приготовление арахисового соуса. Смешать ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соусы на сковороде, готовить при постоянном помешивании на среднем огне до получения однородной массы.

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Под электрической решеткой или вертелом нужно поставить сосуд, куда бы стекал сок. После того как мясо будет готово, этим соком можно будет его полить.



ПТИЦА

ЦЫПЛЕНОК НА КОСТРЕ

Средний цыпленок, 50 г сливочного масла, сухари панировочные, 50 г хлебных крошек, 1 лимон, 100 г перечного соуса, 5–6 веточек зелени, молотый перец и соль (по вкусу).

На гарнир: 100 г маринованных огурцов.

Цыпленка обмыть, разрезать на порционные куски, слегка отбить, чтобы придать кускам плоскую форму, посолить, поперчить и запекать на решетке до полуготовности, периодически смазывая сливочным маслом. Затем снять с решетки, полить соком лимона, обвалять в сухарях и хлебных крошках и снова запекать уже до образования румяной корочки. Зелень измельчить и перемешать.

Готовые куски выложить на блюдо, полить перечным соусом, посыпать смесью зелени, подавать с гарниром.



СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- Возраст кур и петухов можно определить по состоянию кончика грудной кости. У молодой птицы он некостеневший и легко сгибается.

ЦЫПЛЕНОК-БАРБЕКЮ

400 г куриного мяса, 200–300 г консервированного ананаса, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки оливкового масла, красный молотый перец и соль (по вкусу).

Нарезать курятину кусочками, обжарить в оливковом масле с мелко нарезанным репчатым луком на горячей крышке барбекю до золотистой корочки.

ки. Добавить нарезанный ананас, все посолить, поперчить и оставить тушиться на медленном огне на 15 мин.

ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ

Тушка цыпленка среднего размера, 50 г сливочного масла, молотый перец и соль (по вкусу).

На гарнир: листья салата, свежие или малосольные огурцы, свежие или консервированные помидоры, соус ткемали.



Подготовленную выпотрошенную среднего размера тушку цыпленка промыть, посолить, поперчить, надеть на металлический вертел, продев его наискось вдоль тушки (от ножки к крыльшку), и запекать над раскаленными углами (без пламени) в течение 20–30 мин.

Во время запекания тушку цыпленка смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок прожарился равномерно.

Готового цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и подавать с листьями салата, свежими или малосольными огурцами, свежими или консервированными помидорами. Отдельно можно подать соус ткемали.

Таким же способом можно приготовить рябчика, куропатку или другую мелкую дичь. Куропатку перед запеканием надо разрезать вдоль по грудке, не прорезая спинку.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ВЕНСКИ

2 маленьких цыпленка табака (или 1 разрезанный пополам бройлер), 1 лимон.

Для маринада и соуса: 2 стакана ананасового сока, 1 стакан сухого белого вина, 0,5 ананаса, 2 банана, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Цыплят очистить, выпотрошить, промыть и обсушить. Уложить птицу в глубокую посуду, залить ананасовым соком, добавить вино и поставить мариноваться в холодильник на 5–6 ч.

Маринованных цыплят запечь на вертеле (можно и на решетке). Маринад не выливать! Сохранить и образовавшийся в процессе запекания мясной сок: смешать его с остатками маринада. Нарезать кубиками очищенные ананас и бананы.

Выложить все в маринад, посолить и поперчить. Варить соус до тех пор, пока все не разварится в кашицу. Подавать блюдо горячим, залив ароматным соусом, а сверху выложить лимон, нарезанный ломтиками.

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

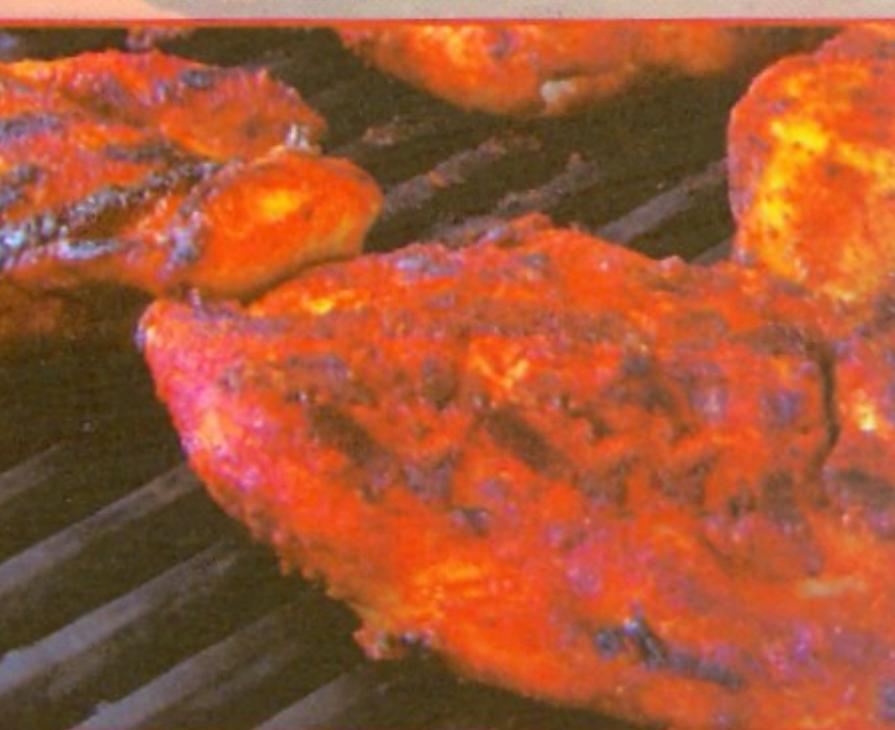
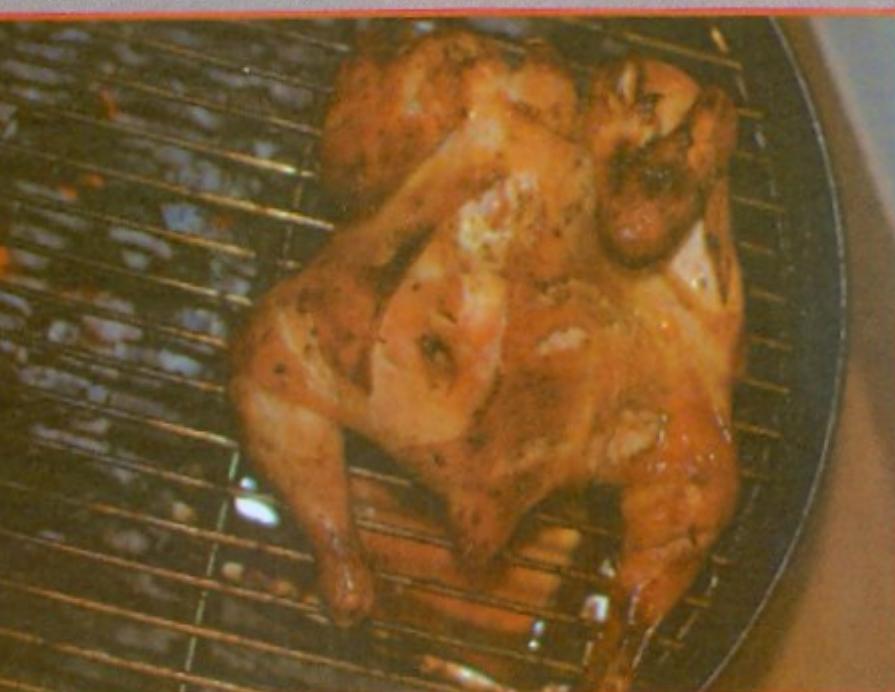
Тушка цыпленка (700–800 г), 2 ст. ложки меда, 1/2 стакана растительного масла, 1 ч. ложка смеси молотого черного и красного перца и чабера, 1 ч. ложка горчицы, лимонный сок (по вкусу), 2 яблока, 4 ломтика лимона, соль.

На гарнир: салат из помидоров и испеченного стручкового сладкого перца.

Обработанную тушку цыпленка разрубить на 2 равные части. Удалить позвоночник и реберные кости и разрезать мясо на 4 порции. Каждый кусок слегка отбить, посыпать солью, специями, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 1 ч. Затем погрузить в растительное масло.

Взбить мед с горчицей и несколькими каплями растительного масла.

Разрезать пополам яблоки, удалить сердцевину с семенами. Куски цыпленка смазать медовой смесью и запекать по 10–15 мин с каждой стороны



на умеренно нагретой решетке, время от времени сбрызгивая растительным маслом. Вместе с цыпленком поджарить разрезанные яблоки.

При подаче к каждой порции мяса цыпленка добавить половину яблока и ломтик лимона.

НОЖКИ ЦЫПЛЕНКА С ФРУКТОВОЙ СМЕСЬЮ

4 ножки цыпленка, 2 свежих плода манго, 1 лимон, 1 апельсин, 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка молотого имбиря, 1 ст. ложка молотого карри, 30 г сливочного масла, черный молотый перец и соль (по вкусу).



Ножки цыпленка промыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем. Посолить, поперчить, посыпать имбирем и карри. Из манго вынуть kostочки, мелко нарезать мякоть, уложить в посуду, залить лимонным и апельсиновым соком, добавить мед и смешать с имбирем.

Из фольги вырезать квадрат (15 × 15 см), на середину выложить фруктовую смесь и нарезанное кусочками сливочное масло. Поперчить, загнуть края и слегка прогреть.

Ножки жарить на горячей решетке барбекю 30–35 мин. Выложить на блюдо и сервировать фруктовой смесью.

ЦЫПЛЕНOK ПО-ОХОТНИЧЬИ

2 цыпленка (1 кг), 100 г сливочного масла, 200 г шампиньонов, 3 головки репчатого лука, 200 г кетчупа, 200 мл сухого белого вина, 30 мл коньяка, 5–6 веточек зелени петрушки и эстрагона, черный молотый перец и соль (по вкусу).

На гарнир: зеленый салат.

Цыплят промыть в струе холодной воды, обсушить и нарезать на порционные куски (3–4 куска).

Посолить, поперчить и жарить на решетке 15–20 мин, переворачивая.

Очистить шампиньоны и лук, измельчить. Добавить сливочное масло, завернуть в фольгу и готовить на горячей решетке барбекю 10 мин.

Вино, кетчуп смешать с 2–3 ст. ложками воды и варить 3–4 мин. Добавить рубленую зелень и коньяк. Смешать в посуде с шампиньонами и луком.

Готовых цыплят выложить на блюдо и залить приготовленной подливкой.



ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

1,5 кг курицы, 4 головки репчатого лука, 30 г маргарина (из него — 2 ст. ложки растопленного маргарина для смазывания курицы), 550 г яблок, черный молотый перец, карри, сахар и соль (по вкусу).

Для соуса: 2 ст. ложки вина, 5 ст. ложек сливок (30%-ной жирности), 1 ч. ложка крахмала, 1 сырой яичный желток, соль (по вкусу).

На гарнир: зеленый салат или отварной рис.

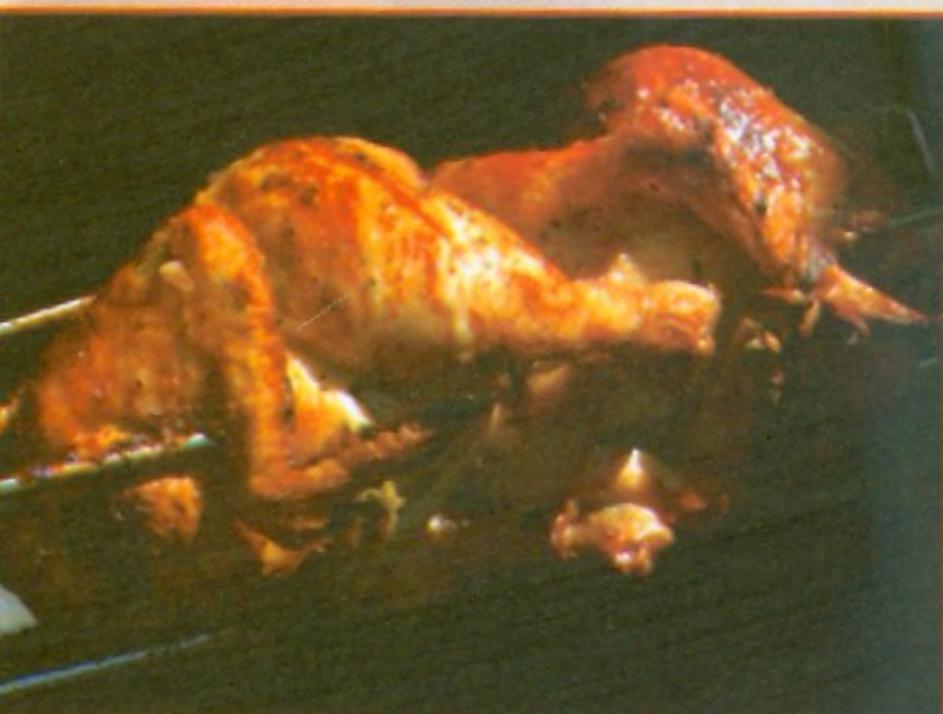
Подготовить курицу: выпотрошить и промыть.

Лук нарезать кольцами и потушить в маргарине.

Яблоки почистить, нарезать кубиками, перемешать с луком. Массу приправить специями и нафаршировать ею курицу. Отверстие зашить, курицу смазать растопленным маргарином. Оставить мясо пропитываться на 3 ч.

Курицу насадить на шампур и запекать в гриле примерно 1 ч.

Приготовление соуса. Смешать все ингредиенты, довести массу до кипения, посолить.



КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК

500 г куриной грудки, 8 помидорчиков черри, 2 головки репчатого лука, 1 желтый болгарский перец, 0,5 лимона, растительное масло, розмарин, готовая приправа для шашлыка, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Для соуса: 2–3 зубка чеснока, 2–3 ст. ложки томатной пасты, зелень кинзы и петрушки, соль (по вкусу).

Куриное филе промыть, обсушить и нарезать небольшими кубиками. Затем выложить в стеклянную или керамическую емкость, полить растительным маслом, лимонным соком, посолить, поперчить, посыпать приправой для шашлыка. Поставить в прохладное место приблизительно на 1 ч.

Луковицы почистить, разрезать на несколько частей. Помидоры и болгарский перец промыть. Достать из перца семена и нарезать его квадратными ломтиками.

На деревянные палочки для шашлыка (предварительно смочив их в холодной воде) или на шампуры поочередно надеть подготовленные продукты.



Шашлычок из курицы положить на решетку гриля и запекать до готовности. Посыпать розмарином.

Подавать горячим с острым или традиционным кетчупом или с соусом. Для его приготовления помыть зелень кинзы и петрушки, обсушить и мелко нарубить. Почистить и измельчить чеснок. В томатную пасту долить воду до консистенции густого сока, посолить. Добавить зелень и чеснок, перемешать.

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

- У свежей птицы тушки мышечная ткань плотная, упругая (у кур и индеек — светло-розового, а у гусей и уток — красного цвета). Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

600 г куриного филе, 1 головка репчатого лука, 2–3 помидора, 1–2 баклажана, 0,5 пакета приправы для шашлыка, 2 ст. ложки уксуса или сок 1 небольшого лимона, растительное масло (для смазывания).

Нарезать куриное филе небольшими кусками. Приправу для шашлыка залить уксусом или лимонным соком, замариновать мясо и оставить в холодном месте на 30 мин.

Нарезать баклажаны, лук и помидоры кольцами.

Поочередно надеть на шампуры мясо, баклажаны, лук и помидоры, смазать растительным маслом и жарить на угле или на гриле до готовности.



КУРИНЫЕ РУЛЕТЫ

4 куриные грудки, 5 ст. ложек растительного масла, 130 г мягкого сыра, 2 ч. ложки неострой горчицы, 2 ст. ложки белого столового вина, 50 г панировочных сухарей, 1 сырой яичный желток, черный молотый перец и соль (по вкусу).

Куриные грудки промыть в холодной воде, промокнуть полотенцем, посолить и поперчить с обеих сторон.

Натереть сыр, смешать с горчицей и вином и все слегка нагреть. Затем добавить панировочные сухари, яичный желток и перемешать.

Куриные грудки свернуть в трубочки, заполнить сырной смесью и закрепить ниткой. Поместить в барбекю на решетку и жарить на растительном масле с каждой стороны по 7–10 мин. Затем завернуть в фольгу и положить в барбекю еще на 5–10 мин.

Подобным образом можно приготовить рулеты из индюшатины и утиных грудок.



СОДЕРЖАНИЕ

БАРАНИНА	3	СВИНИНА	15
Классический шашлык	3	Свиные ребрышки	15
Шашлык по-карски	3	Свиные ребрышки, запеченные в фольге	15
Хазани хоровац	4	Свиные ребрышки под маринадом	16
Крымский шашлык	5	Свиные ребрышки в глазури	17
Шиш-кебаб	6	Шашлык из свинины с зеленью ...	17
Жареный бараний бок	6	Пикантные свиные шашлыки	18
Шашлык по-кавказски	6	Шашлык из свинины	18
Шашлык по-грузински	7	Свинина на вертеле	19
Шашлык по-азербайджански	8	Свиной кострец на вертеле	19
Шашлык по-туркменски	8	Шашлык по-туцульски	20
Шашлык по-узбекски	9	Шашлык из свинины с кефиром	21
Шашлык по-таджикски	9	Шашлык из свинины с луком и яблоками	21
Шашлык рубленый по-таджикски	10	Шашлык из свинины в белом вине	22
Шашлык по-казахски	10	Шашлык по-цыгански	23
Шашлык по-карачаевски	11	Шашлыки из корейки	23
Шашлык по-адыгейски	11	Кебаб по-хорватски	23
Шашлык по-татарски	12	Свиные «медальоны»	24
Шашлык по-азиатски	12	Свиные отбивные	25
Шашлык по-пекински	13		
Шашлык по-ливански	13		
Шашлык из баранины по-балкански	14		

Свинина-гриль	25	Жаркое из телятины	35
Свинина-гриль с пивом	26	Бифштекс по-европейски	35
Свиной стейк	26	Натуральный говяжий бифштекс	36
Свиные стейки с творожным сыром	27	Говяжий стейк в красном вине	37
Жаркое из свинины	27	Острый говяжий стейк	37
Жареный поросенок	28	Шашлык из говядины с арахисовым соусом	38
Молочный поросенок на вертеле	29	ПТИЦА	39
		Цыпленок на костре	39
		Цыпленок-барбекю	39
		Цыпленок на вертеле	40
		Цыпленок по-венски	40
		Цыпленок, запеченный на решетке по-гречески	41
		Ножки цыпленка с фруктовой смесью	42
		Цыпленок по-охотничьи	42
		Фаршированная курица	43
		Куриный шашлычок	44
		Шашлык из курицы	45
		Куриные рулеты	45

Популярное издание

**ПОПОВА Елена Анастасовна
ШАШЛЫК, БАРБЕКЮ, ГРИЛЬ**

Составитель **ЗАВЯЗКИН Олег Владимирович**

Иллюстративный материал
ТУРБАНИСТ Дмитрий Станиславович

Художественное оформление
ТУРБАНИСТ Дмитрий Станиславович
Дизайн обложки **НЕДЯЛ Андрей Николаевич**

Редактор **Т. Ю. Антошина**
Компьютерная верстка **И. В. Романчук**

Подписано к печати с готового оригинал-макета 29.03.2013.

Формат 70x100/16. Бумага мелованная. Гарнитура MyslC. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 3,9. Уч.-изд. л. 8,26.

Тираж 3500 экз.
Заказ №156

Общество с ограниченной ответственностью
«Производственно-коммерческая фирма «БАО»
Свидетельство о внесении субъекта издательского дела в Государственный реестр
издателей, изготовителей и распространителей издательской продукции
серия ДК № 540 от 23.07.2001 г.
83004, г. Донецк, ул. Брюсова, 2б, тел./факс (062) 381-96-81, 381-89-49

Адрес сайта в Интернете: www.bao-book.com
E-mail: baodonbass@dn.farlep.net
baoskif@dn.farlep.net

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической
экспертизы № 05.03.02-04/62850 от 21.06.2012 г.
Радиологический сертификат № 4648/07 от 01.06.2012 г.
Донецкой областной санитарно-эпидемиологической станции

Магазин «Книги для всей семьи»:
г. Донецк, б. Пушкина, 23, факс/тел. (062) 349-33-19, 349-33-18, (095) 914-15-01
Адрес сайта в Интернете: www.books.dn.ua
E-mail: familybooks@yandex.ru

Киев тел./факс (044) 455-52-54, 455-52-53
Одесса тел./факс (048) 718-61-52, 718-61-51

Отпечатано с готового оригинал-макета в ООО «Полиграфический Дом «Донеччина»
83054, г. Донецк, пр. Киевский, 48
Свидетельство о внесении субъекта издательского дела в Государственный реестр
издателей, изготовителей и распространителей издательской продукции
серия ДК № 3757 от 12.04.2010 г.
Заключение государственной санитарно-эпидемиологической
экспертизы № 05.03.02-04/125005 от 17.12.2012 г.

Самая лучшая приправа к
еде — это чувство голода.

Сократ

Только глупцы — не гурманы.
Французская пословица

Нет ничего тяжелее пустого
желудка.

Индийская пословица

Тому, кто длит пребывание за
столом, Господь продлевает дни
и годы жизни.

Талмуд

Здоровый аппетит в первую
очередь должен быть к жизни,
а не к еде.

Эдуард Шульц