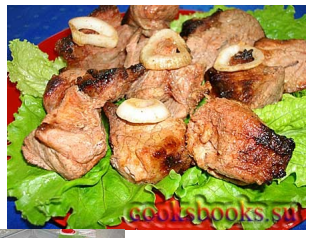
Шашлык из свинины в томатном соке

Добавил(а) Оля
12.07.09 15:18 - Последнее обновление 03.02.10 05:34



Маринад из томатного сока делает шашлык очень нежным. Мясо мягкое, просто таит во рту. Оче

Продукты

- Свинина - 2 кг
- Лук - 2 шт
- Соль, Перец
- Приправы, специи
- Томатный сок - 0,5 литра
- Уксус 9% - 3 ст.л.
- Время маринования 12 часов, приготовления шашлыка 30 мин.

Мясо.

Мясо хорошо моем.

Нарезаем большими кусками. Тогда шашлык будет сочный и мягкий.

Лук

Лук нарезаем кольцами по 0,5 см толщиной, чтобы он не рвался на шампурах.

Маринуем шашлык.

Нарезанное мясо укладываем в Чашу 4,3л Tupperware

Добавляем соль, специи, приправы для шашлыка.

Чашу закрываем герметичной крышкой и оставляем шашлык на ночь или на 8 часов.

За час до жарки в маринад добавляем уксус.

Жарим шашлык из свинины в томатном соке.

Шашлык жарим на открытом огне.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}