

Шашлык из свинины

Добавил(а) Оля
19.05.11 01:58 -



Продукты

- Свинина - 2 кг
- Лук - 2-3 шт
- Соль, Перец

Шашлык из свинины

Добавил(а) Оля
19.05.11 01:58 -

- Приправы, специи по вкусу
- Имбирь - 20 гр.
- Сало с чесноком



Мясо хорошо моем.

Нарезаем большими кусками. Тогда шашлык будет сочный и мягкий.



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

Шашлык из свинины

Добавил(а) Оля
19.05.11 01:58 -



Имбирь нарезаем мелкими кубиками или трём на тёрке.

Добавляем лук, имбирь, специи, приправы для шашлыка по вкусу, солим.

Хорошо перемешиваем.



Ставим под пресс на 3-4 часа мариноваться в собственном соку.

Шашлык из свинины

Добавил(а) Оля
19.05.11 01:58 -

Нанизываем шашлык на шампур, кусок мяса+тонкий пластик сала+колечко лука и опять мясо и т.

Жарим шашлык над раскаленными углями 30-35 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}