

## Маринад для шашлыка

Автор: Jaxa

02.05.2011 16:24 -

---



Как вкусно приготовить шашлыки.

Мясо режется на порционные куски – по 40-50 г. Так, чтобы после того как шашлык поджарится, на 100-граммовую порцию получилось 4-5 кусочков. Можно резать и крупнее, но тогда нужно дольше жарить, и корочка станет твердой.

На 2 кг мяса нужно 4-5 луковиц, режем лук полукольцами. Один лимон тоже режем полукольцами. В миске мясо солим, перчим, пересыпаем луком и лимоном (лимон старайтесь сразу выжать на мясо). И вот в таком виде отправляем мясо мариноваться. Если ваш пикник завтра – отправляйте мясо в холодильник. Если нужно побыстрее – пусть постоит 2-3 часа при комнатной температуре. Чем дольше оно маринуется – тем вкуснее. На первый 20 минут, не больше.

Теперь готовим отдельно маринованный лук. Также нарезаем его полукольцами – чем больше, тем лучше – это блюдо съедается, сколько ни приготовь. Все складываем в кастрюлю с водой, пропущенной через фильтр (важно!). Добавляем в воду с луком сахар, соль и уксус – все по вкусу. Вода должна быть сладковато-кисловатая, и соль тоже должна чувствоваться.

### **СОУС**

Для основы нужен соус «Краснодарский» – 1 литр.

Теперь порубите туда мелко 1 большую луковицу, 3 зубчика чеснока, уксус, соль, сахар, черный молотый перец и по пучку петрушки, укропа и кинзы. Без кинзы соус – не соус. Такой соус хранится довольно долго. Единственное – он должен настояться!

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}