

Шашлык в красном вине

Автор: Жаха

10.08.2010 11:49 -



Готовое мясо подать с печеными на гриле помидорами и свежей зеленью.

Требуемые ингредиенты

- говядина —1 кг.
- лук репчатый —5 шт.
- помидоры —1 кг.
- вино красное сухое —1/2 стакана
- чеснок —2 зубчика
- перец черный молотый — по вкусу
- соль — по вкусу
- зелень — по вкусу

Мясо говядины (вырезку) промыть под струей холодной воды, нарезать на небольшие куски и выдержать 3-5 часов в посуде, добавив соль, красный молотый перец, репчатый лук нарезанный кольцами, измельченный чеснок и красное сухое вино. Подготовленное мясо насадить на шампуры, и поместить над раскаленными углями. Готовить, периодически поворачивая вокруг оси.

Приятного аппетита, JahaLand.ru

{comments on}