

## ШАШЛЫК по-президентски print PDF

### ИНГРЕДИЕНТЫ: Продукты:

Вырезка свиной шеи - 1 кг  
Репчатый лук - 500 гр  
Минеральная вода - 200 мл  
Лимон - 1 шт  
Растительное масло - 50 мл  
Специи и соль - по вкусу

### Этапы приготовления:

Мясо промывается, обсушивается бумажными полотенцами, обрезается (пленки, слишком большие куски жира) и нарезается кусочками среднего размера.

Лук очищается от шелухи и нарезается крупными кусками, а после измельчается в мясорубке. Получившаяся кашка отжимается через марлю. Сок собирается в глубокую тарелку, мякоть в маринаде не используется.

В луковый сок добавляется минеральная вода и сок от лимона. А после мясо заливается получившейся смесью и настаивается 2-4 часа в прохладном месте.

Когда мясо замаринуется его вынимают и обмазывают растительным маслом и солью со специями. Через 15 минут мясо можно жарить. В мангал вместе с березовыми дровами добавляется немного щепы ольхи. Когда огонь прогорит и угли наберут достаточный жар, выкладывается нанизанное на шампуры мясо и обжаривается со всех сторон. Ольха придаст шашлыку необычный аромат.

Сбивать пламя лучше всего красным вином (вина надо совсем немного) разбавленной водой. Так жар не будет спадать и мясо прожарится равномерно.

### Соус для шашлыка

Для соуса понадобятся:

Томаты  
Мякоть от лука  
Чеснок  
Пряные травы и специи

Мякоть от лука можно использовать для приготовления соуса. Для этого надо томаты измельчить на мясорубке и смешать с луком.

Добавить пряные травы, специи и измельченный чеснок. Все перемешать и довести до кипения на плите.

По желанию в соус можно добавить свежую зелень.

Такой простой рецепт и небольшие хитрости жарки помогут вам приготовить самый невероятный шашлык, который понравится всем!