

ШАШЛЫК с пряностями:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиная шея - 1,5 кг
Лук репчатый - 1 кг
Зира - 1 столовая ложка
Семена кориандра - 1 чайная ложка
Соль - 1 столовая ложка
Перец черный молотый - по вкусу
Растительное масло - 2 столовые ложки

Как делать:

Насыпать на сухую холодную сковороду зиру и кориандр. Поставить на средний огонь и поджарить, помешивая, 1-2 минуты до появления аромата.

Пересыпать семена в ступку, добавить соль и растолочь все в порошок. Приправить перцем.

Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Мясо нарезать прямоугольными кусочками 5х3х3 см, посыпать солью со специями и втереть в мясо.

Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Мясо нарезать прямоугольными кусочками 5х3х3 см, посыпать солью со специями и втереть в мясо.

Смешать лук и мясо, чуть придавливая, чтобы из лука выделился сок. Накрыть крышкой и мариновать 2 часа при комнатной температуре или до 12 часов в холодильнике.

Освободить мясо от лука, нанизать на шампуры и обжарить на сильных углях, часто переворачивая, до готовности.

Поджарить лук из маринада в растительном масле до золотистого цвета. Подать к шашлыку.