

ШАШЛЫК из баранины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

МЯСО баранина - 1000гр.
ЖИР курдючный - 100гр.
ЗЕЛЕНЬ - петрушка.
ПЕРЕЦ - по вкусу
СОЛЬ - щепотку
УКСУС 1,5% - 3 ст.ложки.
ЛУК репчатый - 5-6шт.
ВОДА холодная - 3 ст.ложки

Приготовление:

Нарезать из баранины куски 5Х5см, перемесить с жиром. Добавить крупно нарезанный кольцами лук, соль, перец, зелень петрушки. Перемешивая, влить 3 ложки холодной воды и 3 ложки уксуса. Затем всё ещё раз перемешать и оставить на 6 часов. Маринуем мясо.

Жарка:

В мангал, когда огонь прогорит и угли наберут достаточный жар, выкладывается нанизанное на шампуры мясо и обжаривается со всех сторон.

Сбивать пламя лучше всего маринадом. Мясо на жару не будет подгорать и мясо прожарится если равномерно поворачивать.

Жарим до золотистого цвета лука со всех сторон.