

ШАШЛЫК в банке

Итак, нам понадобится 3-х литровая стеклянная банка, деревянные шпажки и маринованное мясо. На деревянные шпажки нанизываем приготовленное мясо и укладываем в стеклянную банку.

Банку закрываем импровизированной крышкой, из фольги. Рекомендую использовать несколько слоев.

Отправляем наш будущий шашлык в духовку на 60 - 80 минут, в зависимости от сорта мяса и степени его маринования.

Температура духовки должна быть максимальной. Как правило это 220 градусов.

Предварительно, разогревать духовку НЕЛЬЗЯ !!! Включайте её только после того, как поместите банку внутрь.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина (антрекот) — 1 кг.

Бекон — 250 г.

Лук репчатый — 2-3 шт.

Сок ½ лимона.

Вода — 100 мл.

Соль, Перец, Кориандр. Приправы для шашлыка.

Приготовление:

Мясо промыть и порезать на небольшие кусочки.

Добавить соль, перец, специи и сок лимона.

Лук порезать кольцами и добавить к мясу, добавить воду. Оставить мариноваться на 30 минут.

Бекон порезать тонкими полосами.

Нанизываем на шашлычные палочки мясо, чередуя с беконом и луком.

На дно банки кладем оставшийся лук, в каждую банку кладем 4-5 «шампуров». Закрываем банку фольгой. Важно!

Банка должна быть сухая снаружи.

Отправляем в холодную духовку (чтоб банка не лопнула), и ставим на 180-200° на 60-80 минут. Выключаем духовку, ждем 5 минут.

Аккуратно (не резко) открываем духовку, чтобы при разнице температур не лопнула банка.

Достаем потрясающе аппетитный шашлык!