

## ШАШЛЫК из говядины:

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

МЯСО говядина - 1500гр. (вырезка)

ЛИМОН - 1шт.

ЗЕЛЕНЬ петрушка - 1 пучок.

ПЕРЕЦ - 1/2 чайной ложки

СОЛЬ морская - 1 1/2 чайные ложки

КИНЗА - 1 пучок.

ЛУК репчатый - 3шт.

ВОДА минеральная - 500мл

БАЗИЛИК - 1 пучок.

### Приготовление:

Мясо промойте и нарежьте крупными кусочками.

Лук почистите, нарежьте кольцами и перемешайте с мясом.

Зелень крупно порежьте и выложите к мясу с луком.

Лимон разрежьте на 8 частей и добавьте к шашлыку.

Залейте мясо газированной водой, перемешайте и оставьте на час-полтора при комнатной температуре.

Замаринованное мясо посолите и поперчите, нанижите на шампуры вместе с луком и пожарьте на мангале.