

Маринады для ШАШЛЫКа 5:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Маленькие хитрости:

В зависимости от вида мяса, его нужно нарезать по-разному – свинину можно нарезать достаточно крупными кусками, тогда как говядину и баранину лучше нарезать меньшими;

мариновать шашлык лучше в стеклянной, керамической или эмалированной посуде;

лук и травы для маринада рекомендуется хорошо помять руками, чтобы они дали сок;

замаринованное мясо нужно накрыть и поставить сверху груз;

время для маринования шашлыка зависит от вида маринада, но обычно это от 2 до 6 часов.

Секрет вкусного шашлыка – зависит от маринада. Несколько вариантов маринада, а также экспресс-вариант маринования.

Луково-томатный

1. Этот маринад подойдет для любого сорта мяса, даже жирного. Время маринования – 6-10 часов. Один большой помидор натрите на крупной терке, еще два порежьте мелкими кубиками. Одну большую луковицу тоже натрите, а две мелко порубите. В овощную массу добавьте 3-4 измельченных зубчика чеснока, соль и перец по вкусу, также можно добавить ароматной зелени, например, петрушки, кинзы или базилика. В глубокую миску положите килограмм нарезанного мяса, залейте его стаканом воды и добавьте луково-томатную смесь.

Итальянский маринад

2. Этот маринад идеально подходит к красному мясу. Время маринования – 5-8 часов. Тщательно перемешайте стакан белого вина, оливковое масло по вкусу, сок одного лимона с прованскими травами, черным перцем горошком и солью. Две средних луковицы нарежьте кольцами и добавьте в готовую смесь вместе с килограммом порубленного мяса.

Острый маринад

3. Этот маринад лучше всего подойдет для свинины или телятины. Время маринования – 5-8 часов. Подогрейте на водяной бане 1-2 столовых ложки меда. Когда он растворится, добавьте в него 3 столовых ложки соевого соуса, по 1 чайной ложке кунжутного масла, свежего или сухого имбиря, 2 растертых зубчика чеснока и красный перец по вкусу. Полученного маринада должно хватить на килограмм мяса.

Лимонный маринад

4. Этот маринад идеально подойдет для курятины. Время маринования – 2-3 часа. Смешайте 1/2 чайной ложки черного перца, столько же корицы, по 1 чайной ложке паприки и соли и 2 чайных ложки сушеных итальянских трав. В специи добавьте 2 растертых зубчика чеснока и столовую ложку лимонного сока. Этой смеси хватит примерно на полкилограмма куриного филе. Чтобы шашлык получился особенно нежным, смешайте по 2 столовых ложки лимонного сока и оливкового масла и смазывайте смесью мясо во время жарки.

Экспресс-рецепт маринад

5. Если вы решили поехать на пикник спонтанно и у вас нет времени для маринования мяса, не стоит унывать и бросаться замачивать мясо в майонезе или уксусе. Таким маринадом вы только испортите шашлык. В нарезанное мясо добавьте тертый лук, соль, перец и другие специи по вкусу. И залейте мясо минеральной водой. За полчаса можете смело приступать к жарке.