

ШАШЛЫК по-питерски:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Морская соль по вкусу

Белый лук 1 кг

Свиная шея 3 кг

Перец черный молотый по вкусу

Красное сухое вино ½ стакана

Приготовление:

Свинину порезать на равные куски, примерно размером 5-6см. Выложить в большую кастрюлю.

Лук почистить и очень мелко порубить, лучше всего при помощи техники. Засыпать лук в кастрюлю с мясом, посолить, поперчить и хорошенько перемешать руками. Закрывать кастрюлю крышкой меньшего диаметра, хорошенько придавить, чтоб выступил сок, и на ночь убрать в холодильник.

За 2 часа до приготовления мяса влить вино, перемешать.

Разогреть угли. Нанизать куски на шампуры, обжимая рукой, чтоб мясо плотно облегалo шампур. Мясо жарить до готовности.

Подавать шашлык с большим количеством зелени, овощным салатом и красным вином.

Небольшой совет:

Красное вино можно заменить таном (айраном), главное — чтоб был газированный. Он сильно размягчит мясо. При желании лук кольцами можно замариновать отдельно, чтобы потом насадить его с мясом на шампуры.