

ШАШЛЫК в духовке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина 1 кг

Лук 1 головка

Перец черный молотый по вкусу

Соль щепотка

Хмели-сунели по вкусу

Способ приготовления :

Мясо режем кубиками 3х3см.

Лук нарезаем на четвертинки, чтобы потом удобно было нанизывать на шпажки.

Перемешаем мясо, лук, перец, соль и хмели-сунели и ставим настояться, пропитаться 2-3 часа в прохладном месте (холодильник).

Готовим гарнир для мяса из тушеной квашеной капусты.

Мясо настоялось! Берем заранее замоченные деревянные шпажки и начинаем нанизывать мясо.

Соблюдаем очередность. Кусок мяса, лук, кусок мяса, лук. Заканчиваем шпажку куском мяса.

Ставим в духовке 200 градусов, ложим шпажки на решётку и ждем пятнадцать минут. Только не забываем под решетку положить противень, чтоб жир с мяса стекал на него.