Шашлык из свинины

Добавил(а) Оля
19.05.11 01:58 -





Продукты

- Свинина - 2 кг
- Лук - 2-3 шт
- Соль, Перец

- Приправы, специи по вкусу
- Имбирь - 20 гр.
- Сало с чесноком



Мясо хорошо моем.

Нарезаем большими кусками. Тогда шашлык будет сочный и мягкий.



Лук нарезаем кольцами по 0,5 см толщиной, чтобы он не рвался на шампурах.



Имбирь нарезаем мелкими кубиками или трём на тёрке.

Добавляем лук, имбирь, специи, приправы для шашлыка по вкусу, солим.

Хорошо перемешиваем.



Ставим под пресс на 3-4 часа мариноваться в собственном соку.

Нанизываем шашлык на шампур, кусок мяса+тонкий пластик сала+колечко лука и опять мясо и т.

Жарим шашлык над раскаленными углями 30-35 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}