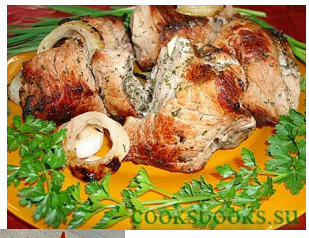
Шашлык из свинины на минеральной воде

Добавил(а) Оля
15.05.09 17:02 - Последнее обновление 03.02.10 05:36





Продукты

- Свинина - 2 кг
- Лук - 2 шт
- Соль, Перец
- Приправы, специи
- Газированная вода
- Уксус 9% - 3 ст.л.
- Время маринования мяса 12 часов, приготовления шашлыка 30 мин.



Мясо.

Мясо хорошо моем.

Нарезаем большими кусками. Тогда шашлык будет сочный и мягкий.



Лук

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



Маринуем шашлык.

Нарезанное мясо укладываем в Чашу 4,3л Tupperware

Добавляем специи, приправы для шашлыка. Не солим.

Я немного добавила острого соуса чили.



Маринуем шашлык.

Добавляем лук.

Заливаем газированной водой

Чашу закрываем герметичной крышкой и оставляем шашлык на ночь или на 8 часов.



Маринуем шашлык.

Через 8 часов добавляем 1,5 ст.л. соли, 3 ст.л. уксуса и оставляем еще на 4 часа.



Жарим шашлык

Шашлык жарим на углях 30 минут.



Приятного аппетита!
{kunena_discuss:12}