

Сезон шашлыков открыт: самые популярные рецепты самого народного блюда

07.05.2021



Слово «шашлык» произошло от турецкого «шиш», что означает «вертел» – более или менее длинный металлический стержень, на котором с незапамятных времен готовили на открытом огне еду, прежде всего мясо, птицу или рыбу.

И, если на вертел в той же Европе туши баранов, кабанов, гусей и прочей живности насаживались, как правило, целиком, то у людей восточных было принято насаживать на вертел, или как его называют, шампур, мясо, рыбу либо птицу, нарезанные на куски. Это существенно экономило топливо, которое сжигалось при готовке, да и сами куски прожаривались куда лучше, чем при приготовлении первым способом.

Изначально в качестве мяса для шашлыка использовалась только баранина и это понятно – рецепт этого блюда в Россию попал, скорее всего, с Кавказа, где свинина, как известно, не в чести.

С **шашлыка из баранины** и начнем. Итак, вам понадобится примерно на 2-3 порции:

- соответственно, сама баранина — граммов 500-600;
- пара маленьких или одна средняя луковица;
- растительное масло — 1-2 столовые ложки;
- горчица готовая — 1 чайная ложка;
- соль, черный перец (лучше свежемолотый).

Лук натрите на терке. Можно отжать сок, а можно использовать и само пюре. Добавьте в луковый сок или в пюре масло, горчицу, соль, перец и все хорошо перемешайте.

Мясо порежьте кусками размером с крупный грецкий орех, залейте маринадом и оставьте в холодильнике в закрытой емкости хотя бы на 1-2 часа, а лучше — на несколько часов, тогда мясо промаринуется еще лучше и будет более нежным и сочным.

Запекайте шашлык над горячими, но не горящими углями, постоянно поворачивая шампуры. Капающий на раскаленные угли жир будет вспыхивать — пламя лучше гасить, брызгая водой. Степень готовности шашлыка из баранины для себя и гостей определяйте сами — кто-то любит хорошо прожаренное, а кто-то — с розоватым соком и лёгкой сыринкой в середине каждого кусочка. Точно так же можно готовить и шашлык из говядины.



Но второй вариант совсем не приемлем для **шашлыка из свинины** — в данном случае мясо должно быть обязательно хорошо прожарено и никакой сыринки в центре кусков быть ни в коем случае не должно. Для 2-3 порций шашлыка из свинины

возьмите:

- саму свинину, не очень жирную, но и не совсем постную – 500-600 граммов;
- пару маленьких или одну среднюю луковицу;
- растительное масло – 1-2 столовые ложки;
- горчица готовая – 1 чайная ложка;
- уксус 9%-ный – 1-3 столовые ложки;
- и, разумеется, соль и черный перец.

Прodelайте для приготовления маринада все те же манипуляции, что в предыдущем рецепте, добавив уксус. Дайте промариноваться свинине подольше – как минимум часов 5-6, а лучше – 10-12.

Запекайте также над горячими, а не горящими углями, периодически поворачивая шампуры. Как только кусочки мяса хорошо зарумянятся, снимите один из них с шампура для пробы. Для этого разрежьте кусок пополам и проверьте, готово или мясо в середине. Если да, то пора приступать к пикнику, а если свининка в центре еще розовая, то оставьте шашлык готовиться еще на несколько минут, а затем снова проверьте. И так, пока вы не будете абсолютно уверены в том, что мясо готово. Кстати, не стоит между кусками мяса размещать овощи – у них разное время приготовления и, когда шашлык будет готов, овощи уже, скорее всего, просто сгорят.



Те же правила прожарки действуют и при приготовлении **шашлыка из курицы**. Есть много рецептов куриного шашлыка, здесь приведем только один. Для одной порции шашлыка вам понадобится:

- 4-5 куриных голени;
- $\frac{1}{4}$ стакана соевого соуса;
- 1 чайная ложка меда;
- 1-2 чайные ложки уксуса 9%-ного.

Для начала вскипятите в кастрюле воду, наколите вилкой или острым тонким ножом на коже куриных ножек дырки и опустите их в кипящую воду на 1-2 минуты. Это нужно для того, чтобы из под кожи вытопился лишний жир. Затем достаньте голени из кипятка и остудите. Чтобы это произошло быстрее, можно опустить их в холодную воду. После этого приготовьте маринад из меда, соевого соуса и уксуса и положите в него ножки минимум на час.

Нанизывайте голени на шампуры и готовьте по тем же правилам, что и свинину, обязательно снимая пробу.



Быстрее всего можно сделать **шашлык из рыбы**. Лучше всего брать любую красную, либо практически любую морскую. Речную, если это не осетрина и стерлядь, лучше для шашлыка не брать.

Рыбу можно порезать крупными кубиками, либо, если она достаточно мелкая, стейками. Сначала ее примерно на полчаса замаринуйте в смеси лимонного сока, выжатого из целого лимона, в который добавлено немножко соли и мелко нарезанного укропа.

После этого куски рыбы нанизывайте на шампур и запекайте над углями. Важно не

пересушить, так как она готовится достаточно быстро – примерно по 1-2 минуты с каждой стороны. Перед подачей на каждый шашлычок можно выдавить еще лимонного сока.

Приятного аппетита и удачного шашлычного сезона всем!