



Только лучшее

ШАШЛЫКИ







Шашлыки

.....

САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКСМО

МОСКВА

2012

Содержание



Аджика	6
Томатно-луковый соус	6
Соус из запеченных перцев	7
Чесночный соус	7
Пестрые шашлычки	8
Шашлычки с апельсинами	10
Шашлыки с соусом из хрена	12
Шашлык из ребрышек	14
Шашлычки с мясными шариками	16
Кийма шашлык	18
Шашлык по-кахетински	20
Острые шашлычки	22
Шашлык из курицы	24
Шашлыки из курицы с потрошками и овощами	26
Шашлык из куриных крылышек	28
Шашлыки из свинины и картофеля	30



Гавайские шашлычки	32
Шашлычки из курицы и креветок	34
Шашлычки из курицы с грудинкой	36
Рыба на шпажках	38
Шашлычки из рыбы с креветками	40
Шашлычки из семги с камамбером	42
Шашлычки из семги с картошкой и маринованными огурчиками	44
Шашлычки из креветок с соусом терияки	46
Креветки на шпажках	48
Шашлык из кальмаров	50
Осьминожки на шпажках	52
Шашлычки из феты с беконом	54
Овощной шашлык	56
Шашлычки из шампиньонов	58
Фруктовые шашлычки «под снегом»	60
Шашлычки из фруктов в соусе карамель	62

Аджика



$\frac{1}{2}$ стакана растительного масла,
1 $\frac{1}{5}$ кг помидоров, **250 г** яблок,
250 г моркови, **250 г** сладкого
красного перца, **5** зубчиков чеснока,
2 стручка острого перца, $\frac{1}{4}$ стакана
соли

1 Помидоры, сладкий перец и яблоки очистить от кожицы, у яблок и перца удалить сердцевину. Морковь нарезать кусочками. Все пропустить через мясорубку. Перелить в сотейник и варить в течение 1 часа. Добавить растительное масло и варить еще 1 час.

2 Чеснок раздавить. Острый перец разрезать пополам, удалить семена и мелко нарезать. Добавить в сотейник чеснок, перец и соль. Размешать, готовить 30 минут. Снять с огня, дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Томатно-луковый соус



5–6 головок репчатого лука,
6 свежих помидоров без кожуры
или **1** стакан томатного сока,
2–3 ст. л. растительного масла,
1 лавровый лист, **1** стручок острого
перца, семена укропа, соль

1 Репчатый лук порезать кубиками. В кастрюле с толстым дном обжарить порезанный лук в оливковом масле около 5 минут. Добавить помидоры или томатный сок. Положить стручок острого перца, лавровый лист, укроп и посолить по вкусу.

2 Тушить 20–25 минут или, если был добавлен томатный сок, 15 минут.

Соус из запеченных перцев



1 крупный острый красный перец,
6 больших сладких красных перцев,
1 щепотка молотой корицы,
1 щепотка душистого перца,
оливковое масло, черный молотый
перец, соль

1 Перцы смазать маслом
и запечь до появления черных
подпалин. Переложить в пласти-
ковый пакет, закрутить и оставить
на 20 минут.

2 Очистить от кожицы и семечек,
сохраняя выделяющийся сок.
Сложить в блендер, добавить сок,
соль, черный перец, душистый
перец и корицу, измельчить
до однородности, подливая
оливковое масло. Соус должен
получиться консистенции сметаны.

3 Накрыть пленкой и поставить в
холодильник на 1 час.

Шашлыки

Чесночный соус



140 г мякоти белого хлеба,
1 ст. л. воды, 4 зубчика чеснока,
1 стакан оливкового масла,
5 ст. л. лимонного сока, черный
молотый перец, соль

1 Белый хлеб покрошить
и смочить крошки в воде.
Поместить крошки в блендер,
посолить по вкусу, приправить
перцем и добавить чеснок. Все
измельчить в блендере до одно-
родной массы.

2 В полученную массу поти-
хоньку влить оливковое масло,
лимонный сок и взбить миксером
до кремообразного состояния.

Пестрые шашлычки

300 г маринованной
свинины
200 г ветчины
200 г сыра
2 соленых огурца
2 яблока
4 помидора черри
4–6 ломтиков
пшеничного хлеба
растительное масло
листья салата
перец
соль

1 Мясные продукты и сыр нарезать кубиками.

2 Каждое яблоко и огурец разрезать на 4–6 частей.

3 Нарезанные продукты и целые помидоры нанизать поочередно на шампуры, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и обжарить на углях или в духовке при температуре 200–250 °С.

4 Подавать на листьях салата.





Шашлычки с апельсинами

500 г говядины
1 апельсин
1 пучок зеленого лука
 $\frac{1}{3}$ стакана кетчупа
100 г краснокочанной
капусты
1 кочан листового
салата
 $\frac{1}{4}$ стакана
апельсинового сока
1 ст. л. яблочного
уксуса
1 ч. л. горчицы
черный молотый
перец
соль

- 1 Мякоть говядины нарезать кубиками, смешать с кетчупом. Оставить на 30 минут.
- 2 Зеленый лук нарезать кусочками по 5 см, апельсин очистить, разделить на дольки и каждую разрезать пополам.
- 3 Нанизать на шампуры, чередуя, кусочки мяса, зеленый лук, апельсин. Жарить шашлычки на гриле до готовности.
- 4 Смешать апельсиновый сок, уксус, горчицу, соль, перец. Добавить нарезанные соломкой капусту и салат.
- 5 Подавать шашлычки с приготовленным капустным гарниром.





Шашлыки с соусом из хрена

600 г говядины
6 полосок бекона
3 помидора
6 маленьких сосисок
3 головки красного лука
4 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
4 зубчика чеснока
2 веточки свежей мяты
6 ст. л. густой сметаны
2 ст. л. хрена
2 ст. л. сливочного масла
белое вино
укроп
черный молотый перец
соль

1 Мясо вымыть, обсушить, удалить с него лишний жир. Нарезать на небольшие кусочки.

2 Для маринада чеснок очистить и раздавить. Мята промыть и разобрать на листики. Смешать в миске оливковое масло, бальзамический уксус, чеснок, листики мяты, соль и перец. Положить мясо в маринад, перемешать и поставить в холодильник минимум на 2 часа, время от времени перемешивая.

3 Лук очистить и нарезать крупными кусками. Помидоры вымыть, обсушить и разрезать на половинки. Завернуть их в полоски бекона.

4 Мясо вынуть из маринада. Аккуратно нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса, лук, помидоры в беконе и сосиски.

5 Обжарить шашлыки на гриле или мангале по 12–15 минут, поливая оставшимся маринадом.

6 Смешать сметану, хрен, размягченное сливочное масло и белое вино. Хорошо взбить, добавить укроп, соль и перец. Подавать шашлыки вместе с соусом.





Шашлык из ребрышек

1 ½ кг корейки с
реберными костями
12 г сушеного
молотого барбариса
16 помидоров
3 головки репчатого
лука
160 г зеленого лука
черный молотый
перец
соль
дольки лимона
зелень
для украшения

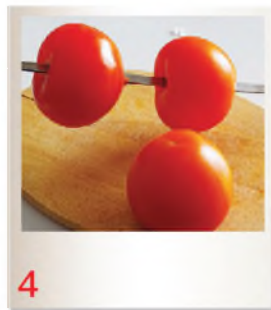
1 Мясо нарезать по 5–6 кусочков с ребрами на порцию, посолить, поперчить, натереть сушеным барбарисом.

2 Кусочки мяса нанизать на шампуры, направляя ребрышки в одну сторону для равномерного прожаривания мяса.

3 Жарить над раскаленными углями или на гриле до готовности.

4 Отдельно обжарить помидоры, нанизанные на шампуры.

5 Подавать шашлык с жареными помидорами, нарезанным кольцами репчатым луком, зеленым луком, дольками лимона и зеленью.





Шашлычки с мясными шариками

400 г мясного фарша

1 яйцо

60 г шампиньонов

1 головка репчатого лука

3 ст. л. пшеничной муки

80 г ветчины

4 ст. л. растительного масла

½ ч. л. молотой

паприки

черный молотый

перец

соль

зелень

для украшения

1 Лук порубить, соединить с фаршем, яйцом, 1 ст. л. муки, паприкой, солью, перцем и перемешать до получения однородной массы. Из массы сформовать шарики, запанировать их в муке.

2 Грибы и ветчину нарезать ломтиками.

3 На шампуры, чередуя, нанизать мясные шарики, ветчину и грибы. Обжарить шашлычки на масле до образования румяной корочки.

4 При подаче шашлычки выложить на блюдо и оформить зеленью.



1



2



3



Кийма шашлык

500 г мякоти жирной баранины

2 головки репчатого лука

½ ч. л. красного острого перца

1 ч. л. молотого кориандра

соль

1 Баранину прокрутить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. После баранины пропустить через мясорубку лук.

2 Смешать лук и мясо, добавить соль, кориандр и перец. Тщательно вымесить фарш. Фарш должен быть сочным и мягким. Если он недостаточно мягкий, добавить немного кипяченой воды и вновь вымесить.

3 Дать фаршу постоять в холодильнике 20 минут. Вновь хорошенько вымесить. Фарш должен стать очень пластичным и легко лепиться. Взять пригоршню фарша, придать комку овальную форму.

4 Положить на фарш шампур и с силой обжать фарш вокруг него.

5 Выложить готовые шампуры на поднос, накрыть марлей и убрать в холодильник на 1 час.

6 Жарить шашлык на углях или на гриле, постепенно поворачивая шампур. Готовый шашлык подавать с сырым луком, нарезанным полукольцами и присыпанным красным острым перцем.





Шашлык по-кахетински

3 кг свиной грудинки
на ребрышках

200 мл красного
винного уксуса

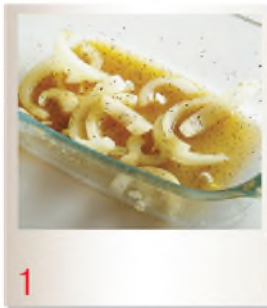
1 крупная головка
репчатого лука
черный молотый
перец
соль

1 Свиную грудинку нарезать одинаковыми кусками (в каждом должно быть ребрышко и немного сала). Сделать маринад из хорошего винного уксуса, лука, нарезанного полукольцами, соли и черного перца.

2 Плотно сложить мясо в маринад, накрыть крышкой и оставить на 1–6 часов.

3 Нанизать мясо таким образом, чтобы оно шло вдоль шампура, не свисая с него. Куски на каждом шампуре должны быть одного размера и качества, чтобы прожарились равномерно.

4 Готовить на мангале или гриле.





Острые шашлычки

1 кг говяжьей
вырезки
1 головка репчатого
лука
1 цуккини
8 шампиньонов
8 помидоров черри
100 мл лимонного
сока
1 острый красный
перчик
1 ст. л. растительного
масла
1 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. соуса чили
соль

1 Лук очистить и мелко порубить. Говядину нарезать небольшими кусками, сложить в миску. Добавить лук, лимонный сок, соль. Перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 2 ½–3 часа.

2 Для соуса перчик измельчить, удалив сердцевину. Смешать с соевым соусом, соусом чили и растительным маслом.

3 Цуккини нарезать кусочками. Нанизать, чередуя, на шампуры мясо, грибы и овощи.

4 Жарить на гриле с двух сторон по 10 минут. Подавать с острым соусом.





Шашлык из курицы

500 г куриного филе
2 сладких перца
8 помидоров черри
2 ст. л. винного уксуса
2 ст. л. растительного
масла
перец душистый
молотый
соль по вкусу
лаваш и зелень для
подачи

1 Уксус соединить с маслом, посолить, поперчить. Куриное филе крупно нарезать, залить приготовленным маринадом и выдержать в течение 30 минут.

2 Перец, очистив от семян, нарезать кусочками.

3 На шампуры нанизать, чередуя, куриное филе, перец и помидоры. Обжарить шашлыки на гриле до готовности. Подавать с лавашем и зеленью.





Шашлыки из курицы с потрошками и овощами

1 $\frac{1}{5}$ кг курицы
400 г куриных
сердечек и печенки
6 помидоров черри
3 головки красного
репчатого лука
2 маленьких цуккини
1 зеленый сладкий
перец
8 шампиньонов
оливковое масло

Для маринада:

200 мл лимонного
сока
100 мл оливкового
масла
1 острый красный
перчик
6 зубчиков чеснока
цедра 1 лимона
тертая
3 веточки тимьяна
3 веточки розмарина
черный молотый
перец
морская соль

1 Для маринада чеснок очистить и раздавить. У острого перца удалить семена, мякоть измельчить. Зелень промыть, разобрать на листики. Смешать в миске чеснок, острый перчик и соль. Взбить оливковое масло с лимонным соком, добавить в миску с зеленью и перцем.

2 Куриные потрошки очистить от жировых прослоек, тщательно промыть. Курицу вымыть, разделить голени, бедра и крылья, грудку нарезать крупными кусками. Сложить куриные потрошки в небольшую миску и залить $\frac{1}{2}$ маринада. Куски курицы сложить в миску с оставшимся маринадом. Обе миски накрыть и поставить в холодильник на 2 часа.

3 Овощи вымыть, из перца удалить сердцевину. Цуккини разрезать пополам, а затем широкими ломтиками. Перец нарезать крупными кусками. Лук очистить, разрезать на четвертинки. Шампиньоны вымыть, отрезать ножки.

4 Положить овощи в миску, сбрызнуть оливковым маслом. Деревянные шпажки замочить в воде на 10 минут.

5 Нанизать, чередуя, на шпажки разделанную на куски курицу, куриные сердечки, печенку, овощи и грибы.

6 Готовить шашлыки на гриле примерно 20–25 минут, часто поворачивая, до образования золотистой корочки. Подавать горячими.



Шашлык из куриных крылышек

1 кг куриных
крылышек
2 головки репчатого
лука
шафран
черный молотый
перец
соль
свежие овощи
зелень
для украшения

1 Крылышки заправить, подогнув их концы к утолщенной части, натереть солью, перцем и шафраном.

2 Подготовленные крылышки нанизать на шампуры, жарить над раскаленными углями или на гриле, поворачивая.

3 Подавать с нарезанным кольцами луком, свежими овощами, зеленью.





Шашлыки из свинины и картофеля

12 небольших
клубней картофеля
700 г филе свинины
1 веточка розмарина
лимонный сок
½ лимона
3 ст. л. растительного
масла
2 лимона для подачи
черный молотый
перец
соль

1 Картофель вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду. Варить 10 минут. Отбросить на дуршлаг.

2 Свинину вымыть, нарезать кубиками размером 3 см. Розмарин разобрать на листики. Нанизать кусочки картофеля и свинины на 8 небольших шампуров.

3 Смешать листики розмарина, сок лимона и растительное масло. Приправить солью и перцем. Смазать шашлычки маринадом. Обжарить на сильно разогретой сковороде или гриле по 8 минут с каждой стороны. Выложить на блюдо. Можно подать с лимонами, разрезанными на четвертинки.





Гавайские шашлычки

800 г грудки курицы
1 банка
консервированного
ананаса
2 сладких красных
перца
1/3 стакана яблочного
уксуса
1/4 стакана
коричневого сахара
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды
соль

1 Болгарский перец нарезать ломтиками, ананас – кубиками. Курицу нарезать кубиками, хорошо посолить и поперчить.

2 Для соуса сок от ананаса вылить в небольшую кастрюльку, добавить уксус и сахар. Довести до кипения. Развести крахмал в холодной воде и вылить в кастрюлю. Дать покипеть 2 минуты до небольшого загустевания.

3 Нанизать последовательно ананас, курицу, перец.

4 Жарить на гриле, периодически смачивая соусом. Подавать с ананасовым соусом.





Шашлычки из курицы и креветок

700 г филе куриных
грудок
400 г очищенных
креветок
сок ½ лимона
4 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. кунжутного
масла
2 зубчика чеснока
черный молотый
перец
соль

- 1 Куриное филе нарезать по диагонали тонкими длинными полосками. Нанизать на деревянные шампуры и уложить в широкую миску.
- 2 Нанизать на шампуры креветки и уложить в другую миску.
- 3 Смешать лимонный сок, соевый соус, масло, мелкорубленый чеснок, соль, перец. Полить полученным маринадом шашлыки. Закрыть пленкой и оставить на 2 часа.
- 4 Уложить шашлыки на смазанный маслом противень и запекать под грилем 3–5 минут.
- 5 Можно подать с домашним майонезом, добавив в него щепотку карри и банановое пюре.





Шашлыки из курицы с грудинкой

600 г куриного филе
200 г подкопченной
свиной грудинки
4 помидора
2 головки репчатого
лука
3 зубчика чеснока
 $\frac{1}{2}$ ч. л. молотой
паприки
2 ст. л. рубленой
зелени петрушки
1 гранат
черный молотый
перец
соль
свежие овощи
для гарнира

1 Филе и грудинку нарезать крупными кубиками.

2 Помидоры и лук нарезать кубиками, добавить рубленый чеснок, паприку, зелень петрушки, поперчить, посолить и перемешать. Добавить нарезанное филе, еще раз перемешать, выдержать 3 часа в холодильнике.

3 Кусочки куриного филе, чередуя с кубиками грудинки, нанизать на шампуры. Жарить шашлыки над горячими углями или на гриле.

4 При подаче уложить шашлыки на блюдо, посыпать зернами граната, зеленью петрушки и гарнировать свежими овощами.





Рыба на шпажках

800 г белой рыбы
3 головки репчатого лука
3 стручка сладкого перца
2 лимона для подачи
4 ст. л. растительного масла

Для маринада:

500 г натурального йогурта
1 помидор
1 головка красного лука
3 зубчика чеснока
2 см корня имбиря
2 ст. л. пряной смеси гарам масала
перец черный
соль

Для соуса:

350 г йогурта
1 огурец
5–6 веточек кинзы

1 Для маринада мелко нарезать красный лук и помидор, чеснок и имбирь натереть на мелкой терке. Смешать лук, имбирь, чеснок, помидор и йогурт. Добавить пряности и соль по вкусу.

2 Нарезать рыбу на 20–24 кусочка, смешать с маринадом и поставить на 30 минут в холодильник. Очистить лук и сладкий перец, лук нарезать четвертинками, перец – квадратиками примерно того же размера, что и кусочки рыбы.

3 Приготовить соус, смешав йогурт с мелко нарезанными огурцом и кинзой.

4 Нанизать кусочки рыбы вперемежку с четвертинками лука и квадратиками перца на вымоченные предварительно в воде деревянные шпажки и запечь на хорошо разогретой, смазанной растительным маслом решетке до готовности, примерно 12 минут.

5 Подавать с соусом и разрезанным на 4 части лимоном.



1



2



4



Шашлыки из рыбы с креветками

400 г филе белой
рыбы
200 г очищенных
креветок
4 веточки розмарина
сок и тертая цедра
1 лимона
2 зубчика чеснока
7 ст. л. оливкового
масла
перец белый молотый
соль

1 Чеснок очистить и раздавить. С веточек розмарина снять нижние листики, измельчить их и смешать с чесноком, оливковым маслом, лимонным соком и цедрой, солью и перцем.

2 Рыбу промыть, обсушить на полотенце и нарезать на куски. Положить рыбу и креветки в маринад и оставить на холоде в течение 2 часов.

3 Нижний кончик каждой веточки розмарина заточить и нанизать на нее попеременно креветки и кусочки рыбы. Обжарить на мангале или гриле около 3–4 минут с каждой стороны.





Шашлычки из семги с камамбером

800–900 г филе семги

250 г сыра камамбер

6–8 больших

тонких ломтиков

сыровяленной ветчины

прошутто

2 сладких перца

оливковое масло

Для маринада:

4 ст. л. оливкового

масла

сок $\frac{1}{2}$ лимона

1 щепотка семян

аниса

1 ч. л. горчичного

порошка

черный молотый

перец

соль

1 Нарезать сыр кусочками. Положить кусочки сыра корочкой вниз на большую тарелку и поставить ее в морозильник на 2 часа. Нарезать сладкий перец квадратами со стороной 3 см.

2 Нарезать филе семги кубиками со стороной 3 см, положить в миску, добавить лимонный сок, горчицу, оливковое масло и анис. Посолить и поперчить по вкусу, все перемешать и поставить в холодильник на 1–2 часа.

3 Сложить ломтики ветчины прошутто вдоль и нарезать полосками, сходными по ширине с кусочками камамбера. Вынуть сыр из морозилки, завернуть каждый кусочек в полоску прошутто и нанизать вперемежку с кубиками семги и кусочками сладкого перца на предварительно вымоченные в воде деревянные шпажки или тонкие металлические шампуры. Затем поставить подготовленные брошеты в морозильник на 10 минут.

4 Вынуть брошеты из морозилки, слегка смазать оливковым маслом и обжаривать на хорошо разогретой и смазанной маслом решетке над средними углями до тех пор, пока кусочки не перестанут быть в серединке красноватыми, примерно 10 минут.





Шашлычки из семги с картошкой и маринованными огурчиками

400–500 г свежей семги
3 маленькие картофелины
12 маленьких маринованных огурчиков
растительное масло
паприка молотая
черный молотый перец
соль

1 Картофель вымыть, залить кипятком и сварить до готовности, затем остудить и очистить. Нарезать дольками, сбрызнуть маслом, посыпать солью и паприкой.

2 Семгу нарезать крупными кубиками, сбрызнуть маслом, приправить солью и черным перцем.

3 На каждую шпажку надеть, перемежая, по 3 кусочка семги и 3 ломтика картофеля. Сильно разогреть духовку и запечь шашлычки, чтобы семга сверху схватилась, а внутри осталась чуть сыроватой, примерно 5 минут. Вынуть из духовки, надеть на каждую шпажку по 2 огурчика (по 1 с каждого конца) и немедленно подать.





Шашлычки из креветок с соусом терияки

500 г сырых креветок
300 г помидоров
черри
1 ст. л. оливкового
масла

Для соуса терияки:

150 мл маринада
терияки
500 мл сухого белого
вина
50 г имбиря
2 зубчика чеснока
2 ст. л. сахара
цедра 1 лайма

1 Тонкие бамбуковые шпажки замочить в холодной воде на 20–25 минут. Помидоры черри вымыть. Сырые креветки вымыть, очистить от панциря, удалить головы и тщательно обсушить.

2 Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, измельчить.

3 Для приготовления соуса вино довести до кипения, выпаривать в течение 3–5 минут. Добавить маринад, тертый имбирь, измельченный чеснок и готовить 3 минуты, затем процедить. Добавить сахар, перемешать, слегка охладить. Перелить $\frac{2}{3}$ соуса в миску, добавить цедру лайма, положить креветки и оставить в теплом месте на 10–15 минут.

4 Маринованные креветки нанизать на шпажки, чередуя их с помидорами черри, сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на гриле 3–4 минуты.

5 Готовые креветки подавать на шпажках с оставшимся соусом.





Креветки на шпажках

16 очищенных
тигровых креветок
½ стакана свежих
белых хлебных
крошек
2 зубчика чеснока
4 веточки укропа
4 ст. л. растительного
масла
перец черный
молотый
соль

- 1 Положить 4 деревянные шпажки в холодную воду на 15 минут.
- 2 Чеснок очистить и измельчить. Укроп вымыть и измельчить.
- 3 Перемешать в миске хлебные крошки с чесноком, укропом, 1 ½ ст. л. растительного масла. Посолить и поперчить.
- 4 Нанизать на каждую шпажку по 4 креветки.
- 5 Обвалить их в получившейся смеси. Обжарить в оставшемся масле, по 2 ½ минуты с каждой стороны.





Шашлык из кальмаров

500 г филе кальмара
1 лимон
1 пучок зеленого лука

Для маринада:

1 ст. л. растительного
масла
2 ч. л. измельченного
перца чили
2 ст. л. рубленой
зелени мяты или
кинзы
3 ст. л. винного уксуса
1 ст. л. сахара

1 Смешать масло с чили, кинзой или мятой, сахаром и уксусом.

2 Очищенные кальмары нарезать кусочками по 1,5–2 см и мариновать 1,5 часа в приготовленной смеси.

3 Нанизать кальмары на шампуры и готовить на гриле в течение 3–4 минут, постоянно поворачивая.

4 Подавать кальмары со слегка подпеченным зеленым луком и дольками лимона. Отдельно подать прогретый маринад.



1



2



3



Осьминожки на шпажках

24 мелких осьминога
2 стакана сухого
белого вина
2 ст. л. растительного
масла
3 ст. л. рубленой
зелени петрушки
1–2 капли соуса
табаско
сок 1 лимона
соль

1 Деревянные шпажки замочить в воде на 20 минут.

2 Для маринада в неметаллической посуде смешать венчиком масло с вином. Добавить 2 ст. л. зелени, посолить и перемешать до растворения соли.

3 Из лимона отжать сок, смешать его с маринадом. Добавить каплю соуса табаско, перемешать. Уложить осьминожек в приготовленный маринад. Накрыть посуду крышкой или пищевой пленкой, выдержать 1–2 часа.

4 Нанизать осьминожек на деревянные шпажки.

5 Жарить на решетке 6–8 минут. Подавать, посыпав оставшейся зеленью петрушки.





Шашлычки из феты с беконом

150 г плотного сыра
фета
4 ломтика бекона
4 толстых стебля
зеленого лука
2 ст. л. растительного
масла
2 ст. л. нежирной
сметаны
2 веточки эстрагона
овощи для гарнира
черный молотый
перец
соль

- 1 Фету нарезать кубиками.
- 2 Стебли лука промыть, обсушить, белую часть нарезать кусочками длиной 2 см.
- 3 Кусочки феты завернуть в бекон и наколоть на деревянные шпажки, перемежая их луком. На сковороде разогреть масло и обжарить шашлычки с каждой стороны по 2 минуты. Бекон должен подрумяниться.
- 4 Подать с салатом из свежих овощей, оставшегося зеленого лука и эстрагона, заправленным сметаной с солью и перцем.





Овощной шашлык

- 1 баклажан
- 1 кабачок
- 4 сладких перца
- 1 помидор среднего размера
- сок $\frac{1}{4}$ лимона
- 2 ст. л. растительного масла

Для маринада:

- 4 зубчика чеснока
- вино белое сухое
- сок $\frac{1}{2}$ лимона
- мед
- черный молотый перец
- соль

1 Баклажан и кабачок вымыть, нарезать полукружьями. Перцы вымыть, разрезать на 4 части, удалить семена и плодоножку. Помидор вымыть и нарезать четвертинками.

2 Чеснок очистить и мелко порубить. В миску влить вино, добавить чеснок, сок лимона, мед, перец и соль. Перемешать. Положить в маринад ломтики баклажана, кабачка и перцев и оставить на 1 час.

3 Кусочки овощей вынуть из маринада, нанизать на шампуры. Готовые овощи на шампурах слегка смазать растительным маслом.

4 Обжаривать медленно, чтобы не сгорела корочка, а внутренняя часть овощей имела достаточно времени дойти до готовности.

5 Шампуры положить на тарелку, сбрызнуть лимонным соком.





Шашлычки из шампиньонов

200 г шампиньоны

1 сладкий перец

1 стебель лука-порей
(белая часть)

4 ст. л. растительного
масла

2-3 ст. л. соевого
соуса

½ ч. л. приправы
гарам масала

1 Шампиньоны вымыть, разрезать каждый гриб пополам. Перец вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусками.

2 Порей вымыть, разрезать вдоль на половины, затем нарезать небольшими дольками.

3 Сложить грибы и овощи в миску, влить масло и соевый соус, приправить гарам масалой и перемешать. Оставить на 1 час.

4 Нанизать грибы и овощи на деревянные шпажки и обжарить на гриле, по 3 минуты с каждой стороны.





Фруктовые шашлычки «под снегом»

4 банана
16 слив
4 нектарина или
персика
4 груши
1 гроздь винограда
4 киви
мед
кокосовая стружка

1 Все фрукты хорошо промыть и обсушить.

2 Бананы очистить от кожицы, нарезать кружочками. Киви очистить и нарезать мякоть кубиками. Нектарины и груши также нарезать кубиками. Виноград отделить от веточек, у слив удалить косточки.

3 На шпажки нанизать кусочки фруктов, виноград и сливы, чередуя их по цвету.

4 Смазать фрукты частично медом и посыпать кокосовой стружкой.



1



2



3



Шашлычки из фруктов в соусе карамель

3 кисло-сладких
яблока
3 крепкие средние
груши
3 ст. л. апельсинового
ликера
2 ст. л. сливочного
масла
сок 1 лимона
черный молотый
перец
50 мл растительного
масла

Для соуса:

100 г сливочного
масла
5 ст. л. сметаны
½ стакана
коричневого сахара

1 Разрезать яблоки и груши на 4 части, очистить от кожуры и аккуратно удалить сердцевину. Полить лимонным соком с ликером, посыпать перцем, оставить на 15 минут.

2 Для соуса всыпать сахар в сковороду, сбрызнуть водой, поставить на небольшой огонь и подождать, когда сахар расплавится. Добавить нарезанное кусочками масло и перемешать. Через 2–3 минуты бурного кипения добавить сметану, перемешать и снять с огня. Сохранять теплым.

3 Нанизать вперемежку четвертинки яблок и груш на предварительно вымоченные в воде деревянные шпажки.

4 Смазать приготовленные брошеты растопленным сливочным маслом и запекать на смазанной растительным маслом решетке примерно 5–6 минут, пока фрукты не станут мягче и не начнут приобретать золотисто-коричневый оттенок.

5 Выложить готовые шашлычки на тарелки и полить соусом карамель.



1



2



3



Ш 32 **Шашлыки.** — М. : Эксмо, 2012. — 64 с. : ил. — (Кулинария.
Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-56004-2

© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2012

Разработка принципиального макета: А. Мусин

Фото: В. Кугаевский

Дизайн обложки

озеров студия
ИГОРЬ АЛДРЕЙ

Издание для досуга

ШАШЛЫКИ

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор А. Мусин

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 15.03.2012.
Формат 60х90^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-56004-2



9 785699 560042 >

ШАШЛЫКИ

**Приготовить завтрак, обед,
ужин вкусно и быстро? Легко!**

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

ISBN 978-5-699-56004-2



9 785699 560042 >

