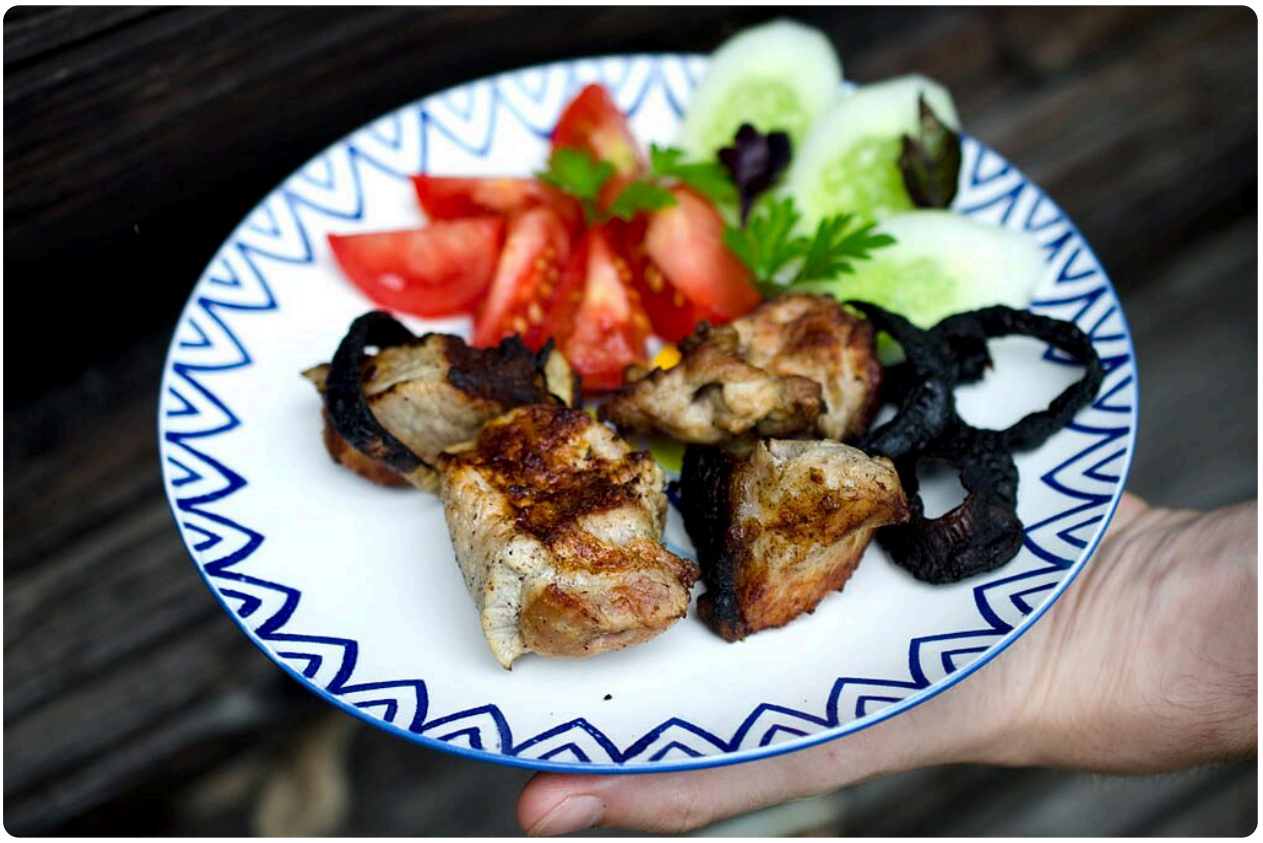
Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Шашлык

27 сентября 2016 10:39 · https://open-cook.ru/recipes/shashlyk



Разве можно приехать в гости к родителям в деревню и обойтись без *шашлыков*? Для нас они до сих пор остаются главным праздничным блюдом. А с переездом в мегаполис, еще и редким. Чаще всего мои родители для маринада используют майонез, но для нас (и для сайта, конечно) делали классический вариант на уксусе. Я, признаться, такой **шашлык** от папы больше люблю.

Мы готовили *шашлык* на четверых, но вполне хватит и на восьмерых:

- 3 кг мяса (мы берем задок или шейку до ребрышек)
- 1,5 ст.л. соли

- 1 ст.л. уксуса 70%
- 3-4 больших головки репчатого лука
- 1 ч.л. черного перца молотого
- 3-4 лавровых листа
- если есть желание, можно добавить 1 ст.л. смеси специй для шашлыка
- теплая вода

Мясо нарезать небольшими кусочками, примерно с куриное яйцо.



Сложить мясо в большую кастрюлю.



Лук порезать большими толстыми кольцами и добавить к мясу.



Добавить соль, перец, лавровый лист и специи, если используете их.



Перемешать хорошенько. Уксус развести в стакане теплой воды и влить в кастрюлю с мясом. Долить еще теплой воды, чтобы она покрывала мясо. Накрыть кастрюлю с мясом крышкой и оставить при комнатной температуре на 2-3 часа.



Нанизать мясо на шампуры, чередуя с кольцами лука.



Мы иногда добавляем к мясу и луку небольшие помидорки. Но они должны быть крепкими, а кусочки мяса небольшими, иначе помидоры останутся на углях.



Мои родители в процессе приготовления **шашлыка** поливают его рассолом, в котором он мариновался.



Еще мои родители *шашлык* по мере приготовления складывают в кастрюльку, которая стоит тут же на мангале. Так он дотушивается и становится мягче.



Хотя так приятно есть шашлык с шампура тут же у мангала под дружескую беседу.



Аромат шашлыка стоял такой, что я чуть не забыла сфотографировать его.



P.S.: лук не сгорел, он нормальный.



Приятного аппетита!