



## Глава 2. Шашлыки и блюда на гриле ИЗ СВИНИНЫ

Шашлыки и жаркое из свинины получаются очень сочными, нежными и ароматными. Свинина жарится относительно быстро и не требует длительного маринования. В мусульманских странах эти рецепты — табу, а вот в России, Европе, Китае, Корее, Японии, а также в Белоруссии и на Украине шашлыки из свинины пользуются популярностью.

### Шашлык «Царский»

Секрет приготовления этого шашлыка — в изысканном маринаде. Это действительно царское блюдо с неповторимым вкусом и потрясающим ароматом.

Время приготовления — 3 часа.

*Ингредиенты на 3 порции:*

- 1 кг свинины (вырезки);
- 200 г копченого шпика;
- 1 лимон;
- 2 луковицы;
- $\frac{1}{2}$  стакана коньяка;
- 1 пучок зелени петрушки и укропа;
- 1 ст. ложка виноградного уксуса;
- 1 бутон гвоздики;
- 1 ч. ложка черного молотого перца;
- лавровый лист;
- соль.

*Приготовление*

1. Свинину промойте, нарежьте крупными кусками.
2. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте. Лимон вымойте, снимите цедру, мякоть мелко нарежьте. Добавьте лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус.
3. Мясо выложите в эмалированную посуду, добавьте приготовленный маринад, тщательно перемешайте. Маринуйте в прохладном месте 1,5–2 часа.
4. Шпик нарежьте тонкими ломтиками. Куски мяса и шпик попеременно нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически поливая процеженным маринадом.

5. Зелень вымойте, нарубите. Лимонную цедру натрите на мелкой терке, перемешайте с зеленью. Шашлык подавайте к столу, посыпав приготовленной смесью.

### **Шашлык «Купеческий»**

Для приготовления этого кушанья лучше всего использовать жирную свинину. Если планируется готовить шашлык из вырезки, желательно перемежать куски мяса с тонкими ломтиками сала.

Время приготовления — 3 часа.

*Ингредиенты на 3 порции:*

- 1 кг жирной свинины;
- $\frac{1}{2}$  стакана растительного масла;
- 3 луковицы;
- 3 стручка болгарского перца;
- 2 помидора;
- 2 крупных зеленых яблока;
- 2 ч. ложки картофельного крахмала;
- 1 яйцо;
- 4 ст. ложки белого сухого вина;
- $\frac{1}{2}$  ч. ложки красного молотого перца;
- соль.

*Приготовление*

1. Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками.
2. Лук очистите, нарежьте кольцами. Болгарский перец вымойте, очистите от семян, нарежьте ломтиками. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, крупно нарежьте. Помидоры вымойте, обдайте кипятком, очистите от кожицы, мякоть измельчите.
3. Выложите мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолите, поперчите, влейте вино и 2 ст. ложки растительного масла. Крахмал взбейте с яйцом и добавьте к маринаду. Все хорошо перемешайте и уберите в прохладное место на 2 часа.
4. Куски мяса попеременно с болгарским перцем, луком и яблоками нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая оставшимся растительным маслом.

### **Шашлык по-сибирски**

Для настоящего сибирского шашлыка потребуется маринад из клюквы. Это ягода придаст мясу оригинальный вкус. Рецепт шашлыка по-сибирски известен еще с XIX века и до сих пор пользуется огромной популярностью в северных областях России.

Время приготовления — 2,5 часа.

*Ингредиенты на 4 порции:*

- 1,5 кг свинины (околока);
- 150–200 г клюквы;
- 3 ст. ложки топленого масла;
- 2 ст. ложки кваса;
- 1 ч. ложка черного молотого перца;
- 1 стручок горького перца;
- 1 пучок зелени петрушки;
- соль.

*Приготовление*

1. Горький перец вымойте и мелко нарежьте.
2. Свинину промойте и нарежьте кусочками по 40–50 г.
3. Теплое масло смешайте с размятой клюквой, горьким перцем, квасом, солью и черным перцем.
4. Мясо перемешайте в эмалированной посуде с приготовленным маринадом, оставьте на 1 час, затем нанижите на шампуры и жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.
5. Зелень петрушки вымойте. Мясо снимите с шампуров, выложите на блюдо, украсьте веточками петрушки.

### **Шашлык из свиной шеи по-французски**

Как и многие другие блюда, шашлык во Франции готовят с расчетом на то, что его вкус не вызовет нареканий даже со стороны привередливых гурманов. Кстати, таких изысканных рецептов шашлыка во Франции существует не один десяток. Отличаются они друг от друга не только видом мяса, но и ингредиентами для маринада. Например, для шашлыка по-парижски потребуются грудинка, шампанское и зелень Прованса, а для шашлыка из свиной шеи — херес и дижонская горчица.

Время приготовления — 3 часа.

*Ингредиенты на 4 порции:*

- 1,5 кг свиной шеи;
- 100 г сала;
- $\frac{1}{2}$  стакана хереса;
- 2 ст. ложки дижонской горчицы;
- 1 ст. ложка майонеза;
- 1 лимон;

- 1 лайм;
- 2 луковицы;
- 1 пучок зелени петрушки;
- $\frac{1}{4}$  ч. ложки корицы;
- 1 бутон гвоздики;
- 1 ч. ложка черного молотого перца;
- соль.

### *Приготовление*

1. Мясо промойте, нарежьте тонкими ломтиками. Сало нарежьте кубиками.
2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Лимон и лайм вымойте, снимите цедру, мякоть измельчите.
3. Смешайте херес, майонез и горчицу. Добавьте соль, перец, корицу, гвоздику, мякоть лимона и лайма, лук.
4. Положите в маринад мясо и сало, оставьте на 2 часа.
5. Мясо и сало нанижите на шампуры попеременно с кольцами лука, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.
6. Зелень петрушки вымойте, нарубите. При подаче к столу шашлык посыпьте мелко нарезанной цедрой и зеленью.

### **Шашлык из грудинки по-парижски**

Время приготовления — 3 часа.

*Ингредиенты на 4 порции:*

- 1,5 кг свиной грудинки;
- 1 стакан шампанского;
- 2 ст. ложки сушеной зелени Прованса;
- 1 ст. ложка сливок;
- 1 апельсин;
- 3 луковицы;
- 2–3 веточки базилика;
- $\frac{1}{4}$  ч. ложки тертого имбиря;
- 1 бутон гвоздики;
- 1 ч. ложка душистого молотого перца;
- соль.

### *Приготовление*

1. Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Апельсин вымойте, снимите цедру, мякоть измельчите.
3. Приготовьте маринад из шампанского, соли, перца, имбиря, гвоздики, мякоти апельсина, лука и зелени Прованса.
4. Положите в маринад мясо, оставьте на 2 часа.
5. Мясо нанижите на шампуры вперемежку с кольцами лука, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.
6. Базилик вымойте, нарубите, смешайте со сливками и цедрой. При подаче к столу шашлык смажьте приготовленным соусом.

### **Шашлык из мяса поросенка с имбирем**

Нежное мясо поросенка не требует длительного выдерживания в маринаде. К тому же жарится оно очень быстро. Имбирь, соевый соус и апельсиновая цедра придают шашлыку нежный, слегка острый вкус и восхитительный аромат.

Время приготовления — 1,5 часа.

*Ингредиенты на 3 порции:*

- 1 кг мяса поросенка;
- 4 ст. ложки соевого соуса;
- 1 небольшой лимон;
- 1 пучок зелени петрушки;
- 1 ч. ложка тертого имбиря;
- 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры;
- 1 ч. ложка черного молотого перца;
- соль.

*Приготовление*

1. Лимон вымойте, нарежьте кружочками.
2. Мясо промойте, нарежьте ломтиками, посолите, поперчите, выложите в эмалированную посуду, влейте соевый соус, смешанный с имбирем и апельсиновой цедрой, перемешайте, оставьте на 20–25 минут.
3. Ломтики мяса и кружочки лимона нанижите вперемежку на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности.
4. Зелень петрушки вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью петрушки.

### **Шашлык из свинины с грибами по-киевски**

На Украине большинство мясных блюд готовят из жирной свинины, и шашлык — не исключение. Это кушанье традиционно подают к столу с хреном и вареными яйцами.

Время приготовления — 5 часов.

*Ингредиенты на 4 порции:*

- 1,5 кг жирной свинины;
- 10–12 крупных шампиньонов;
- $\frac{1}{2}$  стакана хлебного кваса;
- 2 ст. ложки яблочного вина;
- 2–3 крупные луковицы;
- 2 сваренных вкрутую яйца;
- 3–4 ст. ложки тертого хрена;
- $\frac{1}{2}$  небольшого лимона;
- по  $\frac{1}{2}$  пучка зелени укропа и сельдерея;
- 1 ч. ложка кориандра;
- $\frac{1}{2}$  ч. ложки красного молотого перца;
- соль.

*Приготовление*

1. Мясо промойте, нарежьте ломтиками. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.
2. Мясо и лук выложите в эмалированную посуду, добавьте кориандр, перец, соль, влейте квас и вино, тщательно перемешайте. Маринуйте не менее 3,5 часов.
3. Грибы промойте, очистите, отделите шляпки от ножек.
4. Мясо, лук, шляпки и ножки грибов попеременно нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.
5. Яйца очистите и натрите на крупной терке. Зелень вымойте, нарубите. Хрен перемешайте с лимонным соком и зеленью укропа, посолите.
6. Шашлык подавайте к столу на шампурах, посыпав зеленью сельдерея и тертыми яйцами. Отдельно подайте соус из хрена.

### **Терияки на шпажках**

Терияки — это не только вкуснейший японский соус из сои, sake, имбиря и чеснока, но и способ приготовления мяса. Соусов и блюд терияки в стране восходящего солнца существует даже не десятки, а сотни, и все они достойны того, чтобы их приготовить.

Для терияки из свинины потребуются шпажки. Это кушанье универсальное. Его можно приготовить не только на мангале или решетке на свежем воздухе, но и дома — в духовке или аэрогриле.