Сталик Ханкишиев

[PRO] ШАШЛЫК

НЕПРОМОКАЕМАЯ КНИГА

Краткий курс бестселлера «Мангал»

Издательство АСТ
Москва

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Понадобятся:
говяжья вырезка, соль, черный перец сок лука, сало, зелень

❶ Говяжью вырезку порежьте кубиками в 3 см.

❷ Посолить, посыпать черным перцем.

❸ Если вырезка не выдержана, слегка полейте мясо сильно газированной минеральной водой.

❹ Если вырезка постная, то положите в нее порезанное квадратиками сало (2,5 x 2,5 x 1 см) и посолите.
Если вырезка жирная, то ничего не надо.

❺ Оставить мясо на 2 часа.

❻ За 30 минут до приготовления полейте вырезку луковым соком.

❼ Насадите мясо и сало на недлинные металлические шампуры в таком порядке:

3

два кусочка мяса, кусочек сала поперек, еще кусочек мяса, опять кусочек сала и в конце для равновесия — снова два кусочка мяса. Распределить все куски равномерно, не плотно!

8 Кладите шашлык на мангал так, чтобы расстояние между мясом и углями было 4–5 см.

9 Жарить от 8 до 12 минут, чтобы мясо внутри осталось розовым, и с него тек прозрачный мясной сок.

10 Подать прямо на шампурах, рядом положить тонко порезанный белый лук, присыпанный сумахом, или много зелени.

СПРАВКА:

Вырезка — это часть внутренней части поясницы животного. Если целую тушу разрубить на две части вдоль, то на каждой половине с внутренней стороны у позвоночника есть хорошие длинные куски мяса, которые называют вырезкой. Мясники обрубают отростки позвонков и снимают эти длинные, округлые мышцы. Для того чтобы вырезка стала мягче, на зарубежных мясокомбинатах ее выдерживают в герметичной упаковке при низкой, но плюсовой, температуре несколько недель. За это время в мясе происходят естественные процессы, в результате которых ослабевают связи между мясными волокнами и мясо становится мягким.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

Понадобятся:
баранья корейка, кориандр, молотый черный перец, зира, растительное масло, крупная соль