



# | содержание

## Содержание

Слово авторов 4

## Советы

Всё дело в мясе 7

Какой маринад лучше 8

Пора зажигать 11

## Рецепты

Шашлыки 14

Кебабы 38

Мясо, птица, рыба 50

Закуски, салаты 88

Закусочный хлеб 116

Плов, суп 130

Соусы, напитки 142

**В**се мы знаем, что еда способна объединять людей, дарить радость и поднимать настроение. Особенно еда на природе. А какое блюдо может вызвать бурные эмоции и подружить всех? Конечно же, шашлык! Это не просто еда, это целый ритуал – приготовление пищи на огне. Мы приглашаем на шашлык самых близких друзей, чтобы разделить с ними радость общения и вкусной еды. И для этого не нужно ждать наступления сезона пикников, ведь сегодня благодаря новой технике мясо на огне можно готовить круглый год!

Знаете, за что мы любим шашлык? Ароматный, сочный, с запахом дыма, он дарит нам наслаждение моментом жизни и особый вкус жаренного на углях кусочка мяса. То, что этот вкус невозможно ни с чем сравнить, признают даже известные шеф-повара. А медики говорят, что простое созерцание процесса жаренья мяса на мангале способно снять стресс. Ну а лучшая приправа к шашлыку – хорошая компания и душевные разговоры.

Еще мы любим шашлык за то, что это блюдо открыто для экспериментов. Начиная от выбора мяса и кончая специями для маринада, все можно менять, варьировать, искать новые сочетания вкусов.

Шашлык все готовят по-своему, у каждого есть любимые рецепты

и техники, но порой хочется узнать что-то новое, чтобы удивить и накормить гостей. Поэтому мы с Сергеем решили собрать для вас в новой книге самые разные рецепты: от классических до экзотических, таких, как южноафриканский шашлык, хан-шашлык, куриное филе в жировой сетке с начинкой из сыра и многие другие, а также аппетитные соусы ко всему этому великолепию! Мы постарались учесть все ваши пожелания, даже самых требовательных гурманов. И конечно, главное место тут занимают наши лучшие и проверенные рецепты шашлыков из мяса, птицы и рыбы, а также подборка люля-кебабов и кефте, приготовленных на мангале. Ну а сопровождать мясные блюда будут свежие салаты для пикника и утоляющие жажду домашние лимонады и напитки.

Не забыли мы про овощи и грибы на мангале, а также про морепродукты и домашний быстрый фастфуд, такой, как сэндвичи, хачапури и балык экмек, все эти закуски на огне – просто пальчики оближешь!

Ароматный плов, шурпа и уха, приготовленные в казане с дымком, – все это и многое другое ждет вас на страницах новой книги!

**Готовьте на огне  
с удовольствием,  
будет жарко и вкусно!**





## Всё дело в мясе

Только представьте, что рабочая неделя подходит к концу, и вы отправляетесь за город на свежий воздух, предвкушая аппетитные блюда на мангале и посиделки с друзьями у костра! А с чего же начать всю эту историю? Конечно, с выбора мяса для шашлыка!

Первым делом нужно решить, из какого мяса будем делать шашлык, а уже потом углубляться в детали. Шашлыки можно готовить практически из любого мяса, птицы и рыбы. Главное, чтобы все эти продукты были свежими, а не замороженными.

- Выбирая мясо, доверяйте своим глазам и обонянию. Оно должно быть розовым или красным, упругим при нажатии и хорошо пахнуть.

- Проверьте, чтобы мясо не липло к рукам, не имело следов крови или слизи и резкого, неприятного запаха.

- Давно известный секрет, что при выборе мяса надо приложить к нему бумажную салфетку. Если на ней появятся розовые следы, это говорит о том, что мясо подвергалось химической обработке.

- **Курица.** Если ваш выбор пал на курицу, тут все просто. Голень,

бедро или крылья – берите любую часть тушки из этого списка, и шашлык точно получится сочным. Если вы предпочитаете чисто белковый состав, без жиров, и не бойтесь, что мясо будет суховато, тогда берите грудку! Ее, кстати, можно завернуть в кусочки бекона.

- **Свинина.** Для любителей свинины выбор очевиден: шея – самая выгодная часть с точки зрения мягкости и сочности. Главное – взять кусок с небольшим количеством жира, чтобы получить идеальные пропорции с белком. Ну а для любителей нежирного мяса есть карбонад или корейка.

- **Говядина (телятина).** Для говяжьего шашлыка лучше подойдет мясо молодого бычка, то есть телятина, она, как правило, получается сочнее.

- **Баранина.** Выбор мякоти баранины на рынке – дело тонкое, тут надо быть знатоком. Лично я предпочитаю каре, на мой взгляд, это самый беспроегрешный вариант.

**P. S.** На самом деле неважно, из какого мяса вы будете готовить шашлык, главное – это люди и атмосфера за столом.

## Какой маринад лучше

После выбора мяса встает вопрос: в чем его мариновать? Многие выбирают простые продукты: уксус, вино, кефир или лимонный сок. А что, если попробовать более интересные варианты, которых сегодня появилось очень много? Или создать их самостоятельно, используя привычные ингредиенты в новых сочетаниях. Вот несколько маринадов.

- **Винно-луковый.** Популярный и универсальный, подойдет к любому мясу. Берем 2 крупные луковицы, одну измельчаем блендером или пропускаем через мясорубку. Вторую нарезаем кольцами. Соединяем все в миске с мясом, добавляем по 100 мл белого вина и оливкового масла, тщательно перемешиваем и оставляем в холодильнике на 5–6 часов. (Пропорции даны на 2 кг мяса.) С этим маринадом шашлык получается очень сочным и мягким.

- **С кетчупом и майонезом.** Сочетание этих соусов полюбилось многим, диетическим его, конечно, не назовешь, но мясо получается отменного вкуса! Берем по 100 г майонеза и кетчупа на 1 кг мяса, режем кольцами лук, можно часть его измельчить в пюре, как в предыдущем рецепте, добавляем соль и перец по вкусу. Оставляем в этом маринаде мясо в холодильнике на 3–4 часа,

этого достаточно для свинины или курицы, а для говядины нужно 6–12 часов.

- **Томатно-чесочный.** Его яркий и пикантный вкус внесет свежую нотку в копилку ваших маринадов. На 1 кг мяса берем 500 г свежих томатов, 4–5 крупных зубчиков чеснока, 2 ст. л. острой аджики, соль. Помидоры с чесноком измельчаем в блендере и добавляем аджику и соль. Заливаем мясо и оставляем на 6 часов в холодильнике.

- **Горчично-медовый с лимоном.** Оригинальный рецепт маринада для тех, кто любит необычные сочетания. Подойдет для любых видов мяса и птицы. Берем 1 большой лимон, 2 ст. л. готовой горчицы и 1–2 ст. л. меда, 4 ст. л. масла, соль и любимые специи. Выжимаем сок из лимона, добавляем масло, горчицу, мед, соль и специи, все перемешиваем и маринуем птицу и мясо. Оставляем на 4 часа под крышкой, и ваш пикантный шашлык готов к приготовлению!

Дорогие мои, не бойтесь экспериментировать, миксуйте пряности и другие компоненты, создавайте свои маринады. И, самое главное, наслаждайтесь процессом! Ведь приготовление еды – это отдельное удовольствие!





## Пора зажигать

Итак, мы с вами выбрали мясо, определились с маринадом, но впереди еще один, не менее важный этап – нужно выбрать дрова и подготовить мангал. И тут есть несколько секретов, которые играют большую роль в хорошем результате.

- Дрова для мангала выбирайте сухие и среднего размера, чтобы они не слишком долго прогорали. Больше всего подходят дуб, береза или фруктовые деревья. Хвойные дрова лучше исключить во избежание выделения смол. А если хотите ускорить процесс, просто купите уже готовые березовые угли.

- Только не стоит пользоваться жидкостями для розжига дров, делайте все по классике: бумага или газеты, щепки и спички, а потом дрова.

- Про меры безопасности при выборе места под мангал, надеюсь, вы все знаете, но всё же не лишним будет про них напомнить. Ставьте мангал вдали от легко воспламеняющихся предметов, строений и сухих деревьев, таким образом, чтобы пространство было максимально безветренным.

- Приготовьте бутылку с водой, капните в нее немного уксуса, в крышке сделайте несколько отверстий, чтобы можно было сбрызгивать шашлык и гасить огонь. Или возьмите бутылку с пульверизатором.

- Пока горят дрова, выньте мясо из маринада и нанижите на шампуры.

- Из говядины вырежьте все прожилки, так как они стягиваются при тепловой обработке, и мясо теряет свой сок. Это в корне отличает говядину от свинины, там прожилки нам только на руку.

- Идеальными для прожарки считаются кусочки мяса размером 3×3 см или чуть больше. Такие не пересохнут в процессе приготовления, а сохранят свою сочность и мягкость. Ну и для еды это самый оптимальный размер, на мой взгляд.

- Нанизывайте мясо, стараясь проколоть самый центр куска, чтобы его края были на одинаковом расстоянии от шампура. Оставляйте между кусочками небольшое пространство. Это поможет расчи-

тать равное время для прожарки со всех сторон при каждом перевороте мяса!

- Чередовать мясо на шампурах можно с кусочками сала (или курдючного жира) того же размера. Такой шашлык точно не будет сухим!

- Чтобы кебаб не упал с шампура, фарш должен быть густым и содержать не менее 1/3 части жира. Именно жир тут скрепляющий элемент, в процессе жарки он стечет. Кебабы лучше держатся на плоских шампурах.

- Как только угли прогорели и покрылись белым пеплом, можно приступать к приготовлению. Укладывайте шампуры на решетку плотно друг к другу и первое время часто их переворачивайте, чтобы образо-

валась корочка, которая сохранит весь сок в шашлыке.

- Далее переворачивайте шампуры один раз в 2–3 минуты, так мясо прожарится максимально равномерно.

- Ну а на случай, если угли опять загорятся под жиром от мяса, под рукой всегда должна быть бутылочка с водой!

- Проверка готовности. Разрежьте самый толстый кусок мяса, если сок прозрачный, шашлык готов, если розовый – жарьте еще немного.

- Готовые шашлыки снимите с мангала, переложите на блюдо и несите вашим любимым гостям, которые уже заняли свои места за столом и смотрят на вас голодными глазами! Приятного всем аппетита!



# Шашлыки

- Шашлык классический 17
- Шашлык южноафриканский 18
- Хан-шашлык 21
- Шиш-кебаб по-турецки 22
- Нежный «пьяный» шашлык 25
- Шашлык из печени джигар-кабоб 26
- Шашлык из картофеля 29
- Шашлык из куриных крыльев 30
- Шашлык из лангустинов по-тайски 33
- Шашлычки из индейки с азиатскими нотками 34
- Шашлык из карпа 37





Этот рецепт для начинающих. Никаких заморочек с маринадом – уксус всегда выручит. Вместо ребрышек можно взять свиную шейку.

## Шашлык классический

Свинина (ребрышки) – 1,5 кг  
 Лук репчатый – 2 шт.  
 Кинза свежая – 15 г  
 Базилик сушеный – 1 ч. л.  
 Перец черный молотый  
 Вода – 100 мл  
 Эссенция уксусная 70% – 1 ст. л.  
 Соль

- 1** Свиные ребрышки промыть, разрезать на порции, выложить в большую миску с крышкой.
- 2** Репчатый лук нашинковать тонкими полукольцами, свежую кинзу мелко порубить.
- 3** К свиным ребрышкам добавить лук, кинзу, сушеный базилик, по щепотке соли и перца, все тщательно перемешать.
- 4** В воду влить уксус, перемешать, добавить к мясу. Еще раз перемешать содержимое миски, накрыть крышкой и поставить в холодильник мариноваться на 6–8 часов.
- 5** Нанизать замаринованные ребрышки на шампуры, очистить от зелени и лука, чтобы не пригорели. Жарить на решетке мангала около 20 минут, часто переворачивая, до полной готовности.

### СОВЕТ

Проверьте готовность ребрышек, надрезав мясо ножом до косточки. Оно должно быть полностью прожарено, без розового цвета, а выделяющийся сок – прозрачным.

Такого вы точно еще не пробовали! Вкус – специфический, как говорил герой одного старого фильма. Очень необычный пикантный шашлык, рекомендую приготовить!

## Шашлык южноафриканский

### На 4 шампура:

Мякоть баранины (или курицы, телятины, свинины) – 500 г

Курага – 16–20 шт.

Перец болгарский красный – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Корень имбиря (тертый) – 1 ст. л.

Карри молотый – 1 ст. л.

Куркума молотая – 1 ч. л.

Джем абрикосовый – 100 г

Уксус яблочный (или сок лимона – 3 ст. л.) – 50 мл

Перец черный молотый

Соль

**1** Мякоть баранины очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками размером примерно 2×2 см. Выложить в чашу.

**2** У болгарского перца удалить сердцевину и семена, мякоть нарезать такими же кусочками, как и мясо. Лук мелко порубить. Чеснок пропустить через пресс. Курагу промыть.

**3** К нарезанному мясу добавить лук, чеснок, тертый имбирь, все специи, абрикосовый джем, яблочный уксус, соль и перец по вкусу. Выложить туда же курагу и болгарский перец. Все пере-

мешать, накрыть чашу пленкой или крышкой. Поставить в холодильник и дать замариноваться от 3 до 6 часов.

**4** Готовую баранину нанизать на шампуры в таком порядке: мясо – курага – болгарский перец – мясо.

**5** Жарить на открытом огне в течение 10–15 минут, часто поворачивая шампуры. Не пугайтесь, если курага снаружи слегка подгорит, перед подачей ее можно немного очистить, зато как отлично она сочетается с мясом!





Для этого шашлыка можно взять филе говядины (вырезка, фрикандо, толстый край) или свиную шейку. Обязательно использовать бараний курдюк, но можно и свиной жир.

## Хан-шашлык

Филе говядины (фрикандо) – 1,5 кг  
 Курдюк (жир бараний) – 250 г  
 Тимьян сушеный – 2 ч. л.  
 Паприка молотая – 2 ч. л.  
 Барбарис сушеный – 2 ст. л.  
 Перец чили молотый  
 Перец черный молотый  
 Соль



- 1** Филе говядины разрезать вдоль и раскрыть в тонкий пласт толщиной 1 см. Слегка отбить с двух сторон.
- 2** Курдюк нарезать тонкими ломтиками толщиной 3 мм, их тоже слегка отбить.
- 3** Пласт мяса с одной стороны посыпать специями, перцем и солью, сверху равномерно разложить ломтики жира. Посыпать его солью.
- 4** Свернуть пласт мяса с жиром с длинной стороны в тугий рулет. Завернуть плотно в пищевую пленку и убрать в холодильник на 6–12 часов.

- 5** Перед приготовлением снять пленку. Рулет из мяса с жиром нарезать острым ножом на «шайбочки» толщиной примерно 2 см.
- 6** Нанизать «шайбочки» на шампуры, жарить на мангале до готовности, часто переворачивая. Можно приготовить этот шашлык и на решетке, тогда нужно закрепить каждый рулетик шпажкой, чтобы во время жарки он не раскрылся.

**Знаменитый турецкий вариант шашлыка из баранины, причем предварительно выдержанной в сложном маринаде.**

## Шиш-кебаб по-турецки

Мякоть баранины – 1 кг	Зира – 0,5 ч. л.
Курдюк бараний (жир) – 200 г	Барбарис сушеный молотый – 1 ч. л.
Лук репчатый крупный – 1 шт.	Перец черный молотый – 0,5 ч. л.
Чеснок – 4 зубчика	Молоко – 60 мл
Кориандр молотый – 0,5 ч. л.	Масло растительное – 40 мл
Паприка молотая – 1 ч. л.	Соль
Сушеные томаты (хлопья) – 1 ч. л.	

- 1 Баранину порубить кусочками размером примерно 3×3 см. Курдючный жир нарезать небольшими кусочками толщиной 0,5 см.
- 2 Для маринада лук натереть на мелкой терке, мякоть отжать, используя сито, сок вылить. Чеснок пропустить через пресс.
- 3 Отжатый лук выложить в большую миску, добавить чеснок, специи, соль, молоко, масло. Все перемешать. Добавить туда же подготовленное мясо и курдючный жир, еще раз перемешать.
- 4 Накрыть миску крышкой, убрать в холодильник для маринования на 6–12 часов.
- 5 Замаринованное мясо насадить на шампуры, чередуя с курдючным жиром так: 2 кусочка мяса – 1 кусочек жира и т. д. Жарить на мангале до готовности.

Настоящий шашлык из баранины невозможно приготовить без курдюка или, как его еще называют, курдючного жира. Он продается на рынках. Курдюк – это жировое отложение в области крестца у некоторых пород овец. Он легкоплавкий, издавна используется в восточной кухне. Но не путайте его с нутряным салом овец, оно тугоплавкое и не годится для шашлыков и кебабов.





Добавление пива в маринад делает мясо ароматнее, мягче и сочнее, влияет на вкус. Попробуйте – и сами убедитесь!

## Нежный «пьяный» шашлык

Мякоть свинины (лучше шейка) – 1,5 кг  
Пиво светлое – 500 мл  
Лук репчатый – 2–3 шт.  
Паприка копченая молотая – 1 ст. л.  
Перец черный молотый – 1 ч. л.  
Специи для шашлыка или для мяса (любые) – 1 ст. л.  
Соль

- 1** Свинину нарезать небольшими кусочками размером примерно 3×3 или 3×4 см. Лук нашинковать тонкими полукольцами.
- 2** В контейнер с крышкой выложить нарезанное мясо, добавить полукольца лука, соль и все специи, влить пиво и тщательно перемешать.
- 3** Накрыть контейнер крышкой и поставить в холодильник. Мариновать от 3 до 12 часов.
- 4** Заранее подготовить мангал. Замаринованные кусочки мяса нанизать на шампуры, остатки лука удалить, он будет подгорать.
- 5** Выложить шампуры с мясом на мангал и жарить, часто переворачивая, до полной готовности.



Это самый быстрый шашлык, готовится буквально за считанные минуты. Чтобы он получился идеально вкусным, берите баранью печеньку, она очень нежная, но, конечно, можно и говяжью. И здесь обязательно нужен курдюк! Если не любите его, можно заменить на свиной жир, но с курдюком получается в разы круче, нежнее и сочнее.

## Шашлык из печени джигар-кабоб

Печенка (баранья или говяжья) – 500–600 г  
Курдюк бараний – 200 г  
Паприка молотая – 1 ч. л.  
Кориандр молотый – 1 ч. л.  
Перец черный молотый – 0,5 ч. л.  
Соль (для печени) – 0,5 ч. л.  
Соль (для курдюка) – 0,5 ч. л.

- 1 Бараний курдюк нарезать кусочками размером 2×2 см, посолить, поперчить.
- 2 С печени снять аккуратно пленку, так как во время жарки она скукожится, будет стягиваться от температуры, и печенька станет жесткой. Нарезать кусочками размером 2×2 или 3×3 см.
- 3 Нанизать кусочки печени на шампуры, чередуя с кусочками курдюка.
- 4 Смешать в чашке все специи, соль и перец. Посыпать печеньку и курдюк со всех сторон только тогда, когда они будут на шампурах. Растирать специи не нужно, так как печенька очень нежная.
- 5 Жарить на мангале, постоянно переворачивая, примерно 2–3 минуты. Когда курдюк хорошо поджарится, тогда и печенька готова.





Я бы назвала его шашлыком для вегетарианцев, если бы не животный жир, который тут используется. А вообще-то это отличное сопровождение любого мясного или рыбного блюда. Вегетарианцы могут ограничиться смазыванием картошки растительным маслом.

## Шашлык из картофеля

На 4 шампура длиной 35 см

Картофель мелкий «беби» – 12 шт.

Жир (курдюк бараний, или жир говяжий, или сало свиное) – 150 г

Специи сухие для картофеля (любые) – 1 ч. л.

Масло растительное – 2 ст. л.

Перец черный молотый

Соль

- 1** Картофель вымыть, обсушить, не чистить. Разрезать каждый клубень пополам, посыпать специями, солью, перцем, влить масло и тщательно перемешать.
- 2** Жир нарезать мелкими квадратиками толщиной 5–8 мм, по размеру картофеля. Жир посолить, поперчить.
- 3** На шампуры насадить половинки картофеля, чередуя с кусочками жира. Завернуть каждый шампур с картофелем в фольгу и жарить на мангале, переворачивая каждые 2 минуты, со всех сторон.
- 4** Жарить шашлычки 20–25 минут до готовности, время приготовления зависит от размера картофеля.
- 5** Раскрыть фольгу, положить шампуры с картофелем на мангал еще на пару минут и потом сразу подавать.

Что чаще всего мы готовим на даче? Конечно, шашлык из курицы! Крылышки, запеченные на открытом огне, это просто объедение. Их много не бывает, поэтому смело увеличивайте пропорции, чтобы хватило на всех!

## Шашлык из куриных крыльев

Крылья куриные – 1 кг

### Для маринада:

Паста томатная – 1 ст. л.

Кориандр молотый – 1 ч. л.

Паприка молотая – 1 ч. л.

Чеснок – 5 зубчиков

Кефир – 100 мл

Масло растительное – 2–3 ст. л.

Перец черный молотый

Соль

### Для подачи:

Лук красный – 1 шт.

Сок лайма (или лимона) – 1 ст. л.



**1** Куриные крылья разделить на фаланги, промыть, обсушить, выложить в чашу. Чеснок натереть на мелкой терке.

**2** Добавить в чашу с крыльями томатную пасту, кориандр, паприку, соль, перец, тертый чеснок. Влить кефир, растительное масло, все тщательно перемешать. Накрыть чашу пленкой и оставить мариноваться на 1–3 часа в холодильнике.

**3** Замаринованные крылышки нанизать на шампуры, жарить на мангале до готовности, часто переворачивая.

**4** В конце приготовления надрезать крылья по всей длине шампура, чтобы возле косточки мясо лучше приготовилось, и жарить еще 5 минут.

**5** Для подачи красный лук нашинковать полукольцами, полить соком лайма, помять руками. Выложить лук на тарелки с горячим куриным шашлыком и сразу подавать.

