

Г83 **Гриль, мангал, шашлыки. – Москва : Эксмо, 2015. – 48 с. : ил. – (Кулинарные радости).**

ISBN 978-5-699-79552-9

Что может быть лучше сочного, ароматного, волокнистого мяса! Его пикантный вкус заставит на мгновение остановиться и замедлить ритм нашей жизни. Как известно, приготовление мяса на открытом огне — древнейший способ термической обработки пищи, при котором сохраняются полезные вещества, вкус мяса подчеркивается «дымком», а атмосфера приготовления на свежем воздухе создает особое настроение. А как превосходно готовятся овощи на углях!.. Ммм... с хрустящей корочкой, сохраняя цвет и витамины. Приятного вам аппетита!

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-79552-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРНЫЕ РАДОСТИ

## ГРИЛЬ, МАНГАЛ, ШАШЛЫКИ

Подбор рецептов – *Юлия Колоколова*

Ответственный редактор *С. Ильичева*  
Младший редактор *О. Сушик*  
Художественный редактор *В. Терещенко*

В оформлении обложки использована фотография:  
Kesu01 / Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru  
и иллюстрация: art-skvortsova / Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8(727) 251 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:  
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 26.03.2015. Формат 84x108<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,04.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-79552-9



9 785699 795529

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

**ЛитРес:**  
лучше, быстрее, дешевле



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН



shop.eksmo.ru  
Э К С М О



# СОДЕРЖАНИЕ

## Закуски для пикника

«Улитки» по-итальянски .....	4
Домашний томатный соус.....	4
Закуска гриль с копченой семгой.....	4
Слойки с колбасой на пикник.....	4
Сэндвич с ветчиной.....	5
Закусочный рулетик с семгой.....	5
Сэндвич с яичным салатом.....	5
Салат к шашлыку из молодых кабачков.....	5
Овощной салат с тунцом.....	6
Салат из молодого картофеля с сельдью и зеленью.....	6
Летний десерт со смородиной и печеньем.....	6
Хлеб для пикника с сыром, зеленью и чесноком.....	6
Сосиски в шпинатных блинчиках.....	7
Хот-доги с сосисками гриль.....	7
Домашняя шаурма с мясным фаршем.....	7
Кекс с паприкой, фетой и маслинами.....	7
Средиземноморский сэндвич с тунцом.....	8
Бургер с индейкой гриль.....	8
Хлеб для пикника с колбасой и сыром.....	8
Закуска из морепродуктов с лавашем.....	9
Плетеные багеты с двумя начинками.....	9
Махуда с баклажанами.....	10
Двойная мини-пицца.....	10
Булочки для пикника.....	10
Булочки с маринованной капустой, сыром и кунжутом.....	11
Охотничий хлеб.....	11
Пита с ветчиной и овощами.....	11
Рулет из лаваша с курицей и овощами.....	11
Чесночная лепешка.....	12
Паляницы с начинкой.....	12
Богатый хлеб для пикника.....	12
Быстрый овощной пирог.....	13
Фаршированные булочки для пикника.....	13
Луковые «распашонки» из слоеного теста.....	13
Печеный молодой картофель с творожным салатом.....	14
Постная лепешка гриль с салатом.....	14
Рулет из лаваша с беконом.....	14
Салат в банке.....	14

Колбаски в тесте.....	15
Бутерброды с ветчиной.....	15
Соус из томатного сока к шашлыку.....	15
Фаршированные финики.....	15
Сэндвич гриль «походный».....	15
Салат с кускусом и утиной грудкой гриль.....	16

## Гриль и барбекю

Свинья вырезка с итальянским ароматом, приготовленная на углях.....	16
Ассорти на решетке.....	16
Горячий куриный рулет с дымком.....	17
Семга гриль и бенто бокс для пикника.....	17
Теплый гриль-салат с говядиной.....	17
Куриные крылышки на гриле.....	18
Курица на решетке.....	18
Шурпа на мангале.....	18
Куриная грудка в имбирно-соевом маринаде.....	19
Стейки в пиве.....	19
Курица гриль в маринаде.....	19
Ассорти на решетке.....	19
Корейка гриль.....	20
Цыплята гриль в беконе с овощной сальсой.....	20
Свинина с ароматом глинтвейна.....	20
Куриные сердечки на шпажках.....	21
Казан-кабоб на свежем воздухе.....	21
Свинные ребрышки на гриле.....	21
Куриные ножки и крылышки на гриле.....	22
Говяжьи конвертики с овощами на гриле.....	22
Баранья нога на мангале.....	22
Свинные ребрышки, маринованные в гранатовом соке.....	23
Диетические куриные колбаски на гриле.....	23
Креветки с солеными лимонами на гриле.....	23
Говяжья печень в жировой сетке.....	23
Рябчики, фаршированные маринованной морковью.....	24
Шпигованное чесноком мясо с томатным соусом.....	24
Окунь с овощами в фольге на углях.....	24
Свинные бургеры с салатом из печеных овощей.....	24

Стейк гриль из свиной корейки .....	25
Пикантная корейка гриль в пиве .....	25
Свинина на косточке .....	25
Куриные крылышки гриль .....	26
Копченая курица в соево-медовом маринаде .....	26
Баранина гриль в пряном йогурте .....	26
Цыплята гриль в соевом маринаде .....	26
Огненный стейк гриль из индейки .....	27
Куриные крылышки гриль по-испански .....	27
Стейки кижуча в соево-бузинной глазури .....	27
Отбивные гриль в томатном маринаде с жареной картошкой .....	27
Куриное филе в панировке .....	27
Рыба гриль в панировке с печеными овощами .....	28
Курица в баклажане .....	28
Радужная форель с дымком .....	28
Стейки трески гриль .....	29
Овощи-гриль в пряном маринаде .....	29
Лук, запеченный на углях .....	29
Стейки семги гриль .....	29

## Шашлыки и другие блюда на шампурах

Шашлык из курицы в грейпфруте .....	30
Шашлык из печени с овощами .....	30
Шашлык из баранины .....	30
Филе индейки на шампурах .....	31
Рубленый шашлык из баранины по-узбекски .....	31
Шашлык сухим способом маринования .....	31
Шашлычок из куриной грудки под мармеладным маринадом .....	31
Куриные шашлычки в йогуртовом маринаде .....	32
Воскресный шашлык .....	32
Свинные рулетики с баклажаном и сыром .....	32
Свиной шашлык с карри .....	32
Свинные ребрышки с овощами .....	33
Шашлык из свинины в гранатовом соке .....	33
Шашлык с соевым соусом .....	33
Кебаб из молодого картофеля .....	33
Свиной шашлык на темном пиве .....	34
Шашлык на томатном соке .....	34
Свиная грудинка и куриные шпашки с кукурузой .....	34
Свиной шашлык с луком в пивно-соевом маринаде .....	34
Говяжьи рулетики с сыром и яблочной ноткой .....	34

Шашлык из кальмаров и семги .....	35
Ароматный шашлык из куриных ножек .....	35
Хрустящие креветки гриль .....	35
Мини-шашлычок ассорти на шпажках .....	36
Шашлык из куриных окорочков с помидорами .....	36
Шашлычки из индейки с овощами и маслинами .....	36
Шашлык из лосося .....	36
Креветки на углях .....	36
Куриные шашлычки .....	37
Рыбные шашлычки в йогуртовом маринаде .....	37
Баклажаны с салом на мангале .....	37
Шашлычок из цукини со свиной .....	37
Шашлык из сома .....	38

## Эксклюзивные рецепты блюд для гриля

Хот-доги .....	38
Колбаски гриль с капустой .....	38
Кусок мяса на огне .....	39
Говяжья вырезка в чесночно-йогуртовом маринаде .....	39
Филе индейки в беконе на огне .....	39
Курица в кофе на огне .....	40
Шашлык в йогуртово-шафранном маринаде .....	40
Ребра в соево-имбирном маринаде .....	40
Копченая свинина на гриле .....	41
Ребра поросят в винно-соевом соусе .....	41
Куриные голени гриль быстро и просто .....	41
Ароматная курица в соево-пивном маринаде .....	42
Креветки в кленовом сиропе на гриле .....	42
Ребра на гриле под ромовым соусом .....	42
Ребра на пивных парах .....	42
Мясо в беконе под цитрусовым маринадом .....	43
Жареная курица .....	43
Баранина на гриле .....	43
Тонкий край на гриле .....	44
Вырезка на огне .....	44
Шашлык просто и вкусно .....	44
Тонко нарезанные ребра на гриле .....	44
Свинные ребра гриль просто и быстро .....	45
Летняя говядина на гриле .....	45
Свинина с косточкой на гриле .....	45
Куриные бедра с розмарином на гриле .....	45
Острая курица на гриле .....	46
«Крылья Советов» на гриле .....	46
Простой и быстрый стейк на гриле .....	46
Стейк по-техасски на гриле .....	46

Алфавитный указатель .....	47
----------------------------	----

# ЗАКУСКИ ДЛЯ ПИКНИКА

## «Улитки» по-итальянски

Автор: Алла Белопольская (allenska)

- 230 мл муки • 1 ст. л. манной крупы
- 1 ч. л. сухих дрожжей • 140 мл теплой воды
- 1 ст. л. сливочного масла • 1 ст. л. оливкового масла
- 150 г копченой колбасы • Молотый перец чили
- Соль

1. В емкость высыпать просеянную муку, дрожжи, влить теплую воду и замесить тесто.
2. Добавить соль, перец чили, сливочное и оливковое масло и хорошо вымесить тесто.
3. Накрывать и поставить в теплое место на 1 час.
4. Колбасу нарезать мелкими кубиками и вмешать в тесто.
5. Разделить тесто на 12 частей, из каждой скатать колбаску и закрутить в виде улитки. Выложить на пергамент и поставить в теплое место на 20 минут.
6. Выпекать в духовке 15 минут при 200 °С и еще 15 минут при 150 °С.

## Домашний томатный соус

Автор: Анастасия Николаева (nesteia)

- 800 г помидоров • 1 луковица • 3 зубчика чеснока
- 1 острый красный перец • 1 пучок базилика
- 2 ст. л. сахара • 1½ ст. л. соли • 30 мл оливкового масла
- Черный молотый перец

1. На оливковом масле обжарить нарезанные лук, чеснок, красный острый перец.
2. Добавить помидоры без кожицы, соль, сахар и кипятить на небольшом огне 10 минут.
3. Добавить нарезанный базилик и черный молотый перец, кипятить еще 5 минут. Остудить.

## Закуска гриль с копченой семгой

Автор: Татьяна Малова (Татьяна М.)

- 2 крупные моркови • 1 фиолетовая луковица
- 100 г твердого сыра • 100 г копченой семги
- 6 листов салата • Соевый соус • Оливковое масло
- Армянский лаваш

1. Морковь натереть на мелкой терке, лук нашинковать тонкими полукольцами, добавить 2 ст. л. соевого соуса. Перемешать и оставить на 8–10 минут.

2. Сыр натереть на мелкой терке, семгу освободить от костей, лаваш разрезать на 12 прямоугольников размером 15 на 20 см.
3. На лист лаваша поместить лист салата. Сверху уложить слоями морковь (1/6 часть), сыр (1/6 часть), на сыр с краю — семгу.
4. Подвернув бока, свернуть лаваш рулетом. Завернуть в еще один лист лаваша. Таким образом сформировать 6 кулечков.
5. Смешать 1 ст. л. соевого соуса с маслом.
6. Закуску выложить на решетку и смазать маслом с соусом с двух сторон. Жарить 2 минуты на разогретых углях, перевернув 1 раз.

## Слойки с колбасой на пикник

Автор: Ольга Кибец (Linda82)

- 5 кружков вареной колбасы • 300 г слоеного теста
- 1 яичный желток • Черный кунжут

1. Раскатать слоеное тесто.
2. Из теста вырезать 10 кругов. На круг выложить колбасу и накрыть вторым кругом теста. Сделать 8 надрезов на круге, не разрезая в центре. Каждые две соседние половинки лепестка вывернуть наружу, чтобы получился цветок.



3. Дать расстояться 30—40 минут в теплом месте.
4. Смазать яичным желтком и посыпать кунжутом. Выпекать 25—30 минут в духовом шкафу, разогретом до 180 °С.

## Сэндвич с ветчиной

Автор: Анна Суркова (Persona)

- 12 ломтиков хлеба для тостов
- 200 г ветчины
- 6 пластинок сыра для тостов
- 3 яйца
- 6 ст. л. молока
- Масло для жарки
- Соль
- Перец

1. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.
2. На ломтик хлеба выложить пластинку сыра, на сыр поместить кусочек ветчины и краем сыра накрыть ее. Сверху положить второй ломтик хлеба.
3. Яйца с молоком взбить венчиком, посолить и поперчить по вкусу.
4. Сэндвичи осторожно погрузить в яично-молочную смесь, затем обжарить до золотистого цвета с двух сторон.

## Закусочный рулетик с семгой

Автор: Татьяна Малова (Татьяна М.)

- 400 г малосоленой семги
- 4 вареных яйца
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок укропа
- 800 г мягкого плавленого сыра
- 2 ст. л. майонеза
- Армянский лаваш
- Черный молотый перец

1. Семгу пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.
2. Яйца и зелень мелко порубить, смешать, добавить майонез, перец и перемешать.
3. На лаваш уложить слоями яйца с зеленью, сыр и семгу.
4. Свернуть лаваш рулетом и поставить в холодильник на 2—3 часа.
5. Нарезать и уложить на блюдо.

## Сэндвич с яичным салатом

Автор: Мария Колпакова (манюша)

- 8 ломтиков хлеба для тостов
- 3 яйца
- 3 огурца
- 3 перышка зеленого лука
- 3 ст. л. творожного сыра
- Соль
- Перец

1. Яйца отварить вкрутую. Остудить. Очистить и нарезать кубиками.
2. Огурцы промыть, очистить кожицу и нарезать мелкими кубиками.
3. Промыть зеленый лук, обсушить и нарезать колечками.

4. Смешать огурцы, яйца, лук и сыр. Посолить по вкусу. Поперчить.
5. У хлеба срезать корочки. Хлеб подсушить в тостере.
6. На один кусок хлеба выложить салат, закрыть вторым куском. Разрезать по диагонали.

## Салат к шашлыку из молодых кабачков

Автор: Елена Мойшук (Елена М)

- 2 молодых кабачка
- 2 шт. крупного редиса
- 4—5 некрупных помидоров
- 1/2 лимона
- 15 листочков свежей мяты
- 1/2 пучка кинзы
- 3 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сладкого соуса чили
- Соль
- Смесь перцев

1. Кабачки хорошо промыть, нарезать тонкими полосками, посолить, перемешать и оставить на 5 минут. Слить выделившийся сок.
2. Снять цедру с половины лимона и мелко нарезать. Нарезать листочки мяты и кинзу. Редис нарезать соломкой, помидоры разрезать на 4—6 частей.
3. Для заправки смешать оливковое масло, лимонный сок, соус чили и соевый соус, добавить смесь перцев. Перемешать.
4. Полить салат заправкой, дать настояться не менее 15 минут. Подать к шашлыку.

