

МАРИНАДЫ ДЛЯ ШАШЛЫКА

КЕФИР, МОЛОКО, МАЙОНЕЗ

в кефире

Мясо нарезать кусочками, лук кольцами, сложить в кастрюлю слоями, поперчить, солить только за пол-часа до жарки. Залить кефиром чтобы покрывало мясо. Мариновать от 10 до 24 часов

в молоке

Молоко, мясные ломтики, лук, уксус, немного времени
Замачивание ломтиков производится в молоке с уксусным раствором (по вкусу).
Процесс замачивания длится около суток.

в майонезе

Мясо нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, добавить нарезанный лук и майонез (на 1кг. мяса 1 банку майонеза), все перемешать. Нужно дать мясу пропитаться 1 час. Шашлык будет готов, когда мясо покроется красноватой корочкой.

ПОМИДОРЫ

1. Нарезать мелко помидоры (лучше мягкие), лук часть кольцами, часть на терке, мясо кусочками. Сложить в кастрюлю, поперчить, посолить (лучше солить за пол-часа до начала жарки). Перемешать и под гнет. Мариновать не меньше 5-6 часов, лучше 20-24. При жарке поливать образовавшимся маринадом. На 1 кг мяса 0,5 кг лука и 0,5 кг помидоров.
2. Помидоры мелко шинкуешь (как можно мельче - чтобы сок сразу дали), специи по вкусу, для пикантности можно болгарский перец покрошить.
3. Покупаем максимально спелые, лучше даже перезрелые. Руками разминаем, пока не превратятся в жидкую кашу. Режем лук колечками, и снова долго мнем, пока помидорам сок не отдаст. Добавляем семена киндзы, красный жгучий перец. Травы, только если целыми веточками, чтобы к мясу не липли при жарке. И обязательно выдавливаем туда один апельсин, он сделает вкус намного богаче. Теперь кидаем в эту массу свиную шейку, и пока будут готовы угли - через 1 час мясо будет полностью готово.

МИНЕРАЛЬНАЯ ГАЗИРОВАННАЯ И НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

1. Минвода - нарзан негазированный (продается в зеленых бутылках), и лимон (берем вилку и все содержимое извлекаем, получается и сок и немножко мякоти, а шкура... ну можно конечно и цедру тереть, но по-моему это на любителя). Способа как следует помять такое мясо я не знаю, потому и маринуется или минводой+лимон или вином. В маринад может входить в малых порциях кардамон.
2. Говядину вначале вымочить ее в газированной воде, тогда мясо станет мягче и быстрее приготовится. Дальше все просто - срезаете лишний жир и режете мясо на небольшие кусочки, затем проворачиваете через мясорубку лук и смешиваете с мясом. После этого берете настоящую аджику и смешиваете с ней мясо, а дальше даете ему настояться в течение суток. Шашлык получится мягким, ароматным и сочным.

ЦИТРУСОВЫЕ: ЛИМОНЫ, АПЕЛЬСИНЫ

1. На 4 кг свинятины, 2-3 штуки лимона и столько-же апельсинов (в зависимости от размера), 1,5 кг лука, специи (можно купить пакетик специально для шашлыков, его как раз хватит). Выжимаю сок из лимонов и апельсинов, туда-же высыпаю специи и можно добавить немного сахара (пару столовых ложек) - перемешать. Режу лук крупно (на четвертинки) и разбирая его руками укладываю первый слой, на него слой порезанного мяса и поливаю частью маринада и так пока все не закончиться. Время маринования - от ночи в холодильнике, до нескольких часов на природе. Солю и перемешиваю за 20-30 минут перед приготовлением.
2. На 1,5 кг свежей свинины - нарезать колечками 3 луковицы (среднего размера), выжать сок из 2 лимонов, порубить пучок кинзы, соль-перец по вкусу (когда перемешиваешь все это, пробуй). Маринуется примерно полдня.

ВОДКА

На водке с кинзой и щепоткой соли. Готовилось минут за 20 с маринованием.

БЕЗ МАРИНОВАНИЯ

Филейный край надо разрезать вдоль куска на такие <колбасы>. Надеваешь мясо на шампур, обматываешь туго ниткой по всей длине, можно натереть аджикой, перцем и солью, можно вообще ничем не натирать, поливаешь/натираешь маслом и жаришь до любимой степени прожаренности,

ОБЛЕПИХА

Порубить, помять в холодной воде, залить соком облепихи, можно жарить через 2 часа (чем больше, тем лучше)

УКСУС

Столовый уксус + растительное масло из расчета 1/3 стакана первого и 1 стакан второго на 5-ти литровую емкость. Мясо - сколько влезет (это примерно 3 кг.), соль, перец и т.п. по вкусу. Масло не дает при жарке влаге испаряться, так что сабж получается сочным и мягким. Из дешевых маринадов этот дает наилучший результат. Мариновать часа 3.

ЯЙЦА

Яйца бьются в посудину, добавляешь мясо, все это перемешивается пока от яиц не останется однородной массы, добавляются специи, можно для прикола малость панировочного сухаря насыпать. Эффект, примерно, такой же как с маслом в предыдущем рецепте. Только надо рассчитывать так, чтоб на мясе яичной массы было мало, а то получится яичница горелая.

ВИНО

1. Воду 1,5 литра кипятим, потом туда сыпем лук, чеснок, перец (черный/красный/горошком), лаврушку и т.д. щедрой рукой. Затем солим так, что-бы на вкус было как рассол от огурцов (соленое, но не горькое). Затем льем туда самое дряное и кислое белое вино (2х 0.7л). Мясо маринуем 8-часов. Или льем уксус вместо вина до кислого вкуса (как не спелое яблоко, или как клюква) Маринуем 3 часа. С уксусом главное не переборщить, иначе мясо будет сухое и кисловатое.
2. В кастрюлю (или др. емкость) наливается на 2 пальца растительного масла, а потом кладутся слои - лимон кружочками, лук кольцами, мясо, чуть присаливается и перчится, лимон кружочками,... и так до тех пор, пока не кончится мясо %) Потом все это заливается сухим белым вином, накрывается крышкой меньшей по диаметру, чем кастрюля, придавливается сверху и ставится на ночь в холодильник.

ЗАВАРКА

Пятидесятиграммовая пачечка чая заваривается полулитром крутого кипятка и настаивается 10-15 минут. Конечно, в нашем случае чай берем получше, чем тот, который, во времена не столь уж и отдаленные, употребляли для этого зеки. Я чаще всего беру для этого не очень дорогой Dilman Top Bru. В общем, сорт пойдет любой достаточно экстрактивный, с хорошим содержанием танина. Ну, и обязательно ждем, пока наш чифирь остынет, сливаем его с осадка и заливаем им мясо. 'Маринуется' мясо три-четыре часа, за это время происходит его ферментация.

ЛУК

Для этого шашлыка берется свиной бок с позвонками и отрубленной тонкой частью ребер. Сало удаляется (на любителя можно не полностью). Острым топором рубим бок на порционные куски толщиной в два ребра - получаем треугольные куски весом около полукилограмма толщиной 2,5- см. Репчатый лук режем полукольцами, достаточно крупно. Для маринада берем черный и красный перец, молотый кориандр или хмели-сунели, можно добавить мелко резанную зелень укропа или кинзы: все смешиваем. Смесью натираем мясо. После этого требуется очень грубая мужская сила - надо посыпая куски мяса луком с силой лук вминать (чтобы раздавить его). Чем тщательнее выполнена последняя операция, тем лучше. Оставляем мясо со специями и луком в прохладном месте часов на 4 (можно и больше, но не более 12 часов - лук начнет давать неприятный вкус).

ПИВО

Лук и мясо 1:2 заливаешь пивом, чтоб покрыло, 1ч и готово на костер.

МАРИНАД ХОЛОДНЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ

Для приготовления маринада Вам потребуются: красное вино - 1л; вода - 1л; уксус - 1 стакан; соль - по вкусу; морковь - 1 шт.; сельдерей - 1/2 небольшого корня; чеснок - 2-3 головки; лавровый лист - 2 шт.; черный и душистый перец 10-15 горошин Очищенные и мелко нашинкованные коренья залить вином, водой и уксусом, прибавить соль и приправы для аромата (кроме чеснока) и проварить на слабом огне 10-15 минут. Снять с огня, добавить мелко нарезанный чеснок и хорошо охладить. Мясо заливать только холодным маринадом!

КЕТЧУПЫ И ПРОЧИЕ СОУСЫ (СОЕВЫЕ И Т.Д.).

1. Свинные ребрышки неплохо отварить в маринаде из кетчупа, вина, зелени, чеснока, лука, перца, соевого соуса и пр., минут 15-, а затем зажарить на гриле, маринад на ура идет в качестве горячего соуса.
2. Из курицы, и из индейки, и из осетрины. Смешиваете аджику со свежей томатной пастой до жидкой консистенции и добавляете туда пропущенные через мясорубку лук, чеснок и зелень. Опускаете туда кусочки осетрины, курицы или индейки. Осетрину надо готовить сразу, а курицу можно недолго помариновать.
3. 50 мл соевого соуса (желательно грибного, если нет, то можно добавить $\frac{1}{4}$ грибного бульонного кубика), 50 мл лимонного сока или винного уксуса, 1-3 давленных зубчика чеснока, по 1 ч.л. соли, сахара, черного перца и паприки. Все смешать и поместить в эту смесь все, что душе угодно - курицу, ноги, любую птицу, любое мясо минимум на 2 часа.

ПРОЧИЕ ВАРИАНТЫ

- в соке гранатовом
- в соке виноградном
- в соке томатном
- в соке клюквенном (совсем недолго)
- в уксусе, настоянный на травах
- в большом количестве лука и сильногазированной минеральной воде
- в вине пополам с коньяком
- уксус обычный
- уксус, разведенный вином
- вино белое сухое (Алиготе, Ркацители, Рислинг и т.п.), чем дешевле, тем лучше
- вино красное сухое
- вино сухое с лимоном
- уксус виноградный
- в черном хлебе
- зеленые яблоки
- в растворе соуса 'Чили'

МАРИНАД ПРОСТОЙ ДЛЯ МЯСА ДИЧИ

Для приготовления маринада Вам потребуются: по выбору квас, сыворотка, кефир или снятое молоко; мед, лук - по вкусу Залить мясо квасом, сывороткой, кефиром или снятым молоком на 10-12 часов. Мясо старых животных заливается этими же заливками, но уже на 1-2 дня или можно залить такое мясо холодной водой пополам с квасом с добавлением меда и лука по вкусу. Замаринованное мясо должно находиться в прохладном месте.

МАРИНАД ГОРЯЧИЙ ДЛЯ МЯСА ДИЧИ

Для приготовления маринада Вам потребуются: вода - 2л; соль - 2 ч.л.; лавровый лист - 2 шт.; гвоздика - 2 бутона; мускатный орех тертый - по вкусу; корень петрушки - 2-3 шт.; лук репчатый - 2-3 луковицы; морковь - 2-3 шт.; чеснок 5-6 долек; столовый или виноградный уксус - 1/2 стакана Соль растворить в кипящей воде, затем добавить пряности, кружочки очищенного корня петрушки и проварить 3-5 минут. Лук порезать кольцами, морковь нашинковать, чеснок размять и прибавить к отвару. Туда же влить уксус и довести все до кипения, слегка охладить и залить мясо горячим маринадом. Посуду с мясом накрыть крышкой и укутать, чтобы сохранить аромат маринада.

Берешь 3 кг свининки (вырезки) 1 кг помидоров 1 литр пива светлого (или темного кто как любит это вкус разный дает) 4 луковицы перец соль по вкусу. Мясо нарезаешь крупными кусками (в разумных пределах), выдавливаешь туда помидоры перекручиваешь лук перец соль перемешиваешь и заливаешь все пивом. 4-6 часов и все готово АБАЛДЕННЫЙ шашлык получается.

По-грузински

перец черный перец красный (немного) соль Уксус но лучше в вине (можно в сухом) но я люблю полусладкое (о вкусах не спорят) Лук кольцами. Пропорции мяса лука и уксуса (вина) остаются НО перец черный много надо Я где-то 20-30 грамм на 3 кг делаю. Красный немного(грамм 3-5 по вкусу) Соль тоже по вкусу 4 часа и все готово

В соусах

Кетчуп майонез

Свинина лук (те же пропорции) Соль (немного я лично вообще не сыплю т к в соусах есть но опять таки на любителя) перец черный Кетчуп 0.5 майонез 0.5) Лук кольцами (я кстати люблю лук маринованный таким образом и его побольше кладу чтобы есть его. Перемешать все 4 часа и все готово