Шашлык из свиной шейки в лимонно-имбирном маринаде

Добавил(а) Оля
02.11.11 14:19 - Последнее обновление 02.11.11 14:43





Продукты

- Свиная шейка - 2 кг.
- Лимон - 1 шт., имбирь - 50 гр., лук - 2 шт.
- Соль, перец, приправа для шашлыка.



Лимон, имбирь и 1 луковицу измельчаем в блендере в пюре.



Добавляем 1 ст.л. соли, 0,5 ч.л. перца, 0,5 ч.л. специй для шашлыка.

Хорошо перемешиваем маринад.



Мясо нарезаем средними кусочками.



Выкладываем маринад в мясо, хорошо перемешиваем.



Вторую луковицу нарезаем кольцами, добавляем в мясо.

Оставляем мясо мариноваться на ночь.



Насаживаем мясо на шампуры.

Жарим шашлык над раскалёнными углями.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}