

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

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

1 Говяжью вырезку порежьте кубиками в 3 см.

2 Посолить, посыпать черным перцем.

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

4 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.

5 Оставить мясо на 2 часа.

6 За 30 минут до приготовления полейте вырезку луковым соком.

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





2 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 сантиметров.

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

1 Возьмите баранью корейку. Если надрезать корейку между ребрышками до позвоночника, да прорубить позвоночник точным ударом, то получатся замечательные кусочки — их называют бараньей котлетой. Толщина их должна составлять примерно 1,5 сантиметра.

2 Используйте приправы – молотый кориандр, молотый черный перец и самую малость зиры. Смешайте все с ложкой-другой хорошего растительного масла, добавьте необходимое количество крупной(!) соли и обмажьте кусочки мяса со всех сторон.

3 Оставьте мясо на два часа в прохладном месте, чтобы масло вместе с ароматами специй его пропитало.





4 Не готовьте в проволочной сетке, лучше – на шампурах. Кусочки корейки нанизывайте на шампур намеренно мимо центра тяжести. Если вы хотите поджарить мясо с боков, то можно взять еще один тоненький шампур и подложить его под ребрышко.

5 Пусть ребрышки, покрытые жиром, большую часть времени висят своим

жиром к низу, к углям. Пусть жир вытапливается, капает в угли, дымит, коптит мясо и делает его безумно вкусным. От жира должны остаться шкварки.

6 К шашлыку можно подать помимо традиционной зелени, сладкий лук, пересыпанный кисленьким сумахом.

СПРАВКА:

О бараньей корейке. Вдоль спины, в верхней части ребер, с наружной стороны, в том месте, где ребра сочленяются с позвоночником, у барана проходит длинная округлая мышца, отлично подходящая для жарки на гриле. Но разделять его нужно правильно. Обычно переднюю половину туши разрубают пополам, вдоль позвоночника, а потом разрезают ножом между ребрами и разрубают, соответственно, на ширину одного ребра. В зависимости от размеров забитой скотины толщина куска мяса в этом месте будет составлять от одного до двух сантиметров. Но можно и просто вырезать всю эту мышцу единым куском, чтобы впоследствии приготовить его целиком либо разрезать на шайбы необходимой толщины.

