

Вкусный шашлык

Ингредиенты

- Свинина - 2 кг шейки средней жирности
- Чеснок - 2 зубчика
- Оливковое масло - extra virgin
- Душистый перец - горошком 1 ст.л
- Черный перец - горошком 1 ч.л



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Для маринада измельчите чеснок, положите перец горошком в ступку, добавьте чеснок и растолките все вместе в пасту. Перемешайте и влейте около 1/3 стакана масла.

2

Мясо нарежьте кубиками со стороной примерно 5 см, выложите в миску или кастрюлю, влейте маринад и тщательно перемешайте с шейкой, слегка втирая маринад в куски мяса. Накройте и оставьте в прохладном месте на 7 часов.

3

За 30 минут до жарки переставьте мясо туда, где оно может нагреться до комнатной температуры.

Присолите мясо перед жаркой, жарьте 30-40 минут.



Приятного вам аппетита :)