

Шашлык

Этот вариант шашлыка я делал на майские выходные. Набор минимальный и делается быстро. Может кому и пригодится на грядущие праздники. Поскольку вырезка сама по себе при жарке становится суховата для этого я и использовал сало шпик



Ингредиенты

свинина	1,5 кг
лук головки	2-3 шт.
лимон	2 шт.
набор специй для шашлыка	
сало шпик	0,5 кг

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Мясо (я брал свиную вырезку) порезал

2 Шаг 2



Сало шпик

3 Шаг 3



Также порезал крупными кусочками

4 Шаг 4



Выжал сок из 2 лимонов

5 Шаг 5



Порезал кольцами лук. В холодильнике было пол кабачка его тоже морезал.

6 Шаг 6



В одной чашке смешал всё. мясо, сало, лук, кабачок, посыпал специями для шашлыка, вылил лимонный сок. кожуру лимона порезал и туда же. Всё тщательно перемешал.

7 Шаг 7

Накрыл подходящей крышкой. и сверху поставил 5 литровую бутыл с водой часика на 1,5-2

8 Шаг 8



На шампуры насадил мясо чередуя между собой мясо, сало, кольца лука, кабачки. и на мангал. Угли должны хорошо разгореться но открытого пламени не должно быть

9 Шаг 9



Через 10-15 минут мясо будет готово. Можно приступать к празднику. Хорошо прожаренное мясо во рту просто тает., а обжаренный кабачок будет неплохим дополнением к мясу.