

detkityumen.ru

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

оливковое масло - 0.5 стакана, лук репчатый - 1 головка, приправа для мяса - 4 ст. л., свиная вырезка - 700 г, чеснок - 3 дольки, соевый соус - 25 мл

Приготовление:

1. Приготовить все для маринада, смешав все в емкости, чеснок порубить мелко.
2. Свиную вырезку порезать кубиками крупно. Переложить свинину кусочками в маринад, перемешать и на несколько часов убрать в холодильник.
3. Луковицу можно использовать красную или репчатый лук. Луковицу крупно нарезаем, нанизываем на шампура, чередуя: свинина, лук, свинина, лук.
4. Готовим на гриле или в домашних условиях в духовке, режим бройл или просто при температуре 200 гр, раз перевернув. Я остатки маринада поливаю на шашлыки сверху перед готовкой. В течение времени пару раз переворачиваю, если в духовке, и почаще, если готовим на открытом огне или в гриле.
5. Готовые шашлыки подаем к столу с горячим овощным гарниром. В моем случае брокколи, кукуруза и картофель фри приготовленный в духовке, без масла. С праздником вас, дорогие женщины, девушки! Вкусного стола, цветов, приятных сюрпризов и сердечных отношений!

05.05.2015

[mynamem](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/218/](http://detkityumen.ru/recipe/218/)