

Состав:

(на 6 порций)

1,2 -1,4 кг свинины (шейка)

0,5 л кефира (от 3 % жирности)

3 крупные луковицы репчатого лука

соль

черный молотый перец

Рецепт шашлыка из свинины на кефире:

Свинину промыть, немного обсушить и нарезать достаточно крупными кусочками размером примерно 6 см x 6 см x 3 см. Лук репчатый очистить и нарезать крупными кольцами.

Свинину смешать с луком (в глубокой эмалированной или стеклянной посуде), добавить черный молотый перец, кефир и еще раз перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник мариноваться на срок от 4 до 12 часов.

Посолить шашлык непосредственно перед нанизыванием на шампуры.

Шашлык готовить над открытым огнем в течение 1-2 минут, постоянно переворачивая – так готовое мясо получится более сочным. Затем огонь притушить и готовить над тлеющими углями до готовности (в зависимости от жара углей примерно в течение 15-20 минут) периодически переворачивая.

Подавать такой шашлык из свинины к столу можно с запеченными овощами и томатным соусом или кетчупом.

Приятного аппетита!