

Ваш рецепт "ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ"



Говяжье филе нарезать небольшими кусками по 30-40 г. Затем желательно предварительно замочить его в белом сухом вине на 3-4 часа.

Посуду использовать эмалированную или стеклянную. Переложить мясо слоями, посыпая солью, черным перцем, рубленым луком, лавровым листом, залить оставшимся вином и мариновать в холодильнике 2 дня. (Вино можно заменить винным или фруктовым уксусом, разбавив его до необходимого объема водой). Затем мясо нанизать на шампур чередуя с Вашими любимыми овощами и жарить шашлык из говядины над древесными углями до готовности. Внимательно следить, чтобы мясо не пригорало, поворачивать его, сбрызгивать маринадом, а также смазывать мясо маслом, особенно, если оно постновато.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Говядина - 1,5 кг.

Ваши любимые овощи - 1 кг.

Лук - 4 шт.

Вино белое сухое - 1 бутылка

Масло сливочное – 2 ст. л.

Специи по вкусу

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»