

Ваш рецепт "ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ"



Мякоть свинины хорошо промыть, нарезать кусочками по 40 г и залить маринадом на час (для маринада: лук, нарезанный кольцами, лавровый лист, перец, уксус, вода, соль).

Маринованные кусочки нанизать на шампуры любого финского гриля (в комплект любого финского гриля-барбекю "Tundra Grill" или "Valugrilli" входит шашлычный модуль), чередуя с кольцами маринованного лука и кольцами помидоров. Шашлык жарить над углями, сбрызгивая белым сухим вином, до готовности.

Подавать с маслинами и свежими овощами.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

- 1 кг мякоти свинины*
- 10 головок репчатого лука*
- 3 лавровых листа*
- 5 горошин душистого перца*
- 7 горошин черного перца*
- 1 ст. л. 9% уксуса*
- 1,5 л воды*
- 1 ч. л. соли*
- 10 свежих красных помидоров*
- 100 мл белого сухого вина*

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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