



Свиной шашлык в пивном маринаде

Ингредиенты

- свинина б/к - 1 кг,
- лук - 400 г,
- пиво (не горькое) - 300 мл,
- горчица - 1 ст. ложки,
- лавровый лист - 2 шт.,
- соль,
- перец.

Приготовление

1. Мясо промыть, обсушить, порционно нарезать, сложить в ёмкость для маринования, посолить, поперчить.
2. Лук очистить, ополоснуть, нарезать полукольцами, посолить и размять руками, чтобы он дал сок, выложить к мясу и перемешать.
3. В отдельной миске смешать пиво и горчицу и залить этим маринадом мясо с луком.
4. Добавить лавровый лист, перемешать руками до равномерного распределения маринада, затянуть ёмкость плёнкой и убрать в холодильник на 4-6 часов.
5. Надеть кусочки свинины на шампуры и жарить на горячих углях без открытого огня, переворачивая шампуры или кусочки курицы каждые 2-3 минуты для равномерного прожаривания.
6. Мясо не пересушивать, шашлык готов, когда на разрезе выделяется прозрачный сок.
7. Накрыть готовый шашлык фольгой на 5 минут перед подачей.
8. К шашлыку подавать маринованный лук, лаваш, свежую зелень, овощи на гриле.

