

Топ-10 маринадов для шашлыков и барбекю

Предлагаем подойти к делу серьезно и освоить несколько новых маринадов для шашлыков. Хороший стейк или свежесловленная рыба достойны отправиться на решетку мангала гордыми и одиночными. Как говорил великий повар Огюст Эскофье, «детали мешают совершенству». Вопрос в том, что совершенные продукты попадают к нам в руки нечасто. Чуть менее достойным не обойтись без свиты: яркий маринад преобразит в короля барбекю любой кусок мяса.

1. Ностальгический маринад для шашлыков: луково-уксусный



Этот классический простой маринад на уксусе хорошо размягчает жесткие волокна мяса и придает ему нежности.

Количество порций: на 3-4 кг мяса.
Приготовление: 12 часов.

Потребуется:

1. Уксус (6%) – 150 мл,
2. Сахар – 70 г.,
3. Минеральная газированная вода – 1,5 литра,
4. Лук репчатый – 1 кг,
5. Масло растительное – 150 мл,
6. Лавровый лист – 2-3 шт.,
7. Соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

1. Лук очистите и порежьте крупными полукольцами или соломкой. Хорошо помните его руками, чтобы выделился сок. К луку добавьте уксус, соль, перец, сахар и лавровый лист. Тщательно перемешайте, чтобы сахар растворился.
2. Залейте минеральной водой и растительным маслом. Перемешайте.

2. Балканский маринад для шашлыков: с йогуртом, кинзой и сладким перцем



Маринад для шашлыков с йогуртом, кинзой и сладким перцем сделает мясо особенно деликатным и нежным.

Количество порций: на 2 кг мяса.
Приготовление: 3 часа.

Потребуется:

1. Болгарский перец красный – 3 шт. (большие),
2. Кинза - 150 г (большой пучок),
3. Йогурт натуральный – 600 г.,
4. Сок $\frac{1}{2}$ лимона,
5. Соль – по вкусу.

Приготовление:

1. Заранее обжарьте перцы целиком на раскаленном гриле до черноты, тогда маринад получит аромат дымка.
2. Очистите перцы от кожуры и семян. Нарезьте их крупными кубиками или полосками.
3. Крупно порубите кинзу.
4. Смешайте кинзу, йогурт, лимонный сок, нарезанный перец и соль.

3. Прованский маринад для шашлыков: с пряными травами



Яркие нотки прованских трав ассистируют натуральному вкусу мяса, но не перебивают его.

Количество порций: на 2-3 кг мяса.
Приготовление: 3 часа.

Потребуется:

1. Масло оливковое extra virgin – 500 мл,
2. Масло растительное рафинированное – 500 мл,
3. Сок ½ лимона,
4. Тимьян – небольшой пучок,
5. Розмарин – 3-4 веточки,
6. Шалфей – 2 веточки,
7. Чеснок – 5-6 зубчиков,
8. Перец черный крупномолотый – по вкусу.

Приготовление:

1. Смешайте оливковое и растительное масло. Добавьте сок лимона, крупномолотый перец, веточки зелени.
2. Раздавите чеснок плоской стороной ножа и добавьте в маринад. Перемешайте.

4. Средиземноморский маринад для шашлыков: с томатами и базиликом



Острый и свежий, этот маринад облагородит не слишком выразительные от природы мясо и рыбу.

Количество порций: на 2-3 кг мяса.
Приготовление: 6 часов.

Потребуется:

1. Помидоры в собственном соку (протертые и рубленые) – 1 литр,
2. Масло оливковое extra virgin – 100 мл,
3. Сок 1-го лимона,
4. Сахар – 70 г,
5. Каперсы – 1 ст. ложка,
6. Чеснок – 5 зубчиков,
7. Базилик – 100 г,
8. Соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

1. Томатную массу смешайте с сахаром и каперсами.
2. Чеснок раздавите плоской стороной ножа или крупно нарежьте, добавьте в маринад.
3. Руками крупно порвите листья базилика и добавьте в маринад вместе с оливковым маслом, солью и перцем. Перемешайте.

5. Экзотический маринад для шашлыков: со сметаной и апельсиновым соком



Ненавязчивый, но мощный вкус и цитрусовая кислинка.

Количество порций: на 2-3 кг мяса.
Приготовление: 6 часов.

Потребуется:

1. Апельсин – 1 шт.,
2. Сметана (от 30%) – 600 г,
3. Майонез – 300 г,
4. Чеснок (порошок) – 2 ст. ложки,
5. Базилик сладкий (сушеный) – 2 ч. ложки,
6. Кардамон (молотый) – 1 ч. ложка,
7. Соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

1. Мелко натрите цедру апельсина, выжмите из него сок и смешайте с сушеным чесноком, базиликом, кардамоном.
2. Добавьте соль, перец, сметану и майонез. Хорошо перемешайте.

6. Флорентийский маринад для шашлыков: с лимоном и розмарином



Лимон нежнее, чем уксус. Он размягчит жесткие волокна, оставив продуктам индивидуальность.

Количество порций: на 2-3 кг мяса.
Приготовление: 3 часа.

Потребуется:

1. Масло оливковое extra virgin – 300 мл,
2. Масло растительное рафинированное – 700 мл,
3. Лимоны – 2-3 шт.,
4. Чеснок – 1 головка,
5. Розмарин – небольшой пучок,
6. Эстрагон – небольшой пучок,
7. Перец черный крупномолотый – по вкусу.

Приготовление:

1. Лимоны крупно нарежьте, смешайте с крупно нарезанным чесноком, листьями розмарина и эстрагона.
2. Хорошо разомните все руками, залейте оливковым и рафинированным растительным маслом, добавьте крупномолотый черный перец.

7. Пикантный: горчично-медовый маринад для шашлыков



Этот соус сделает ваш шашлык пряным и пикантным.

Количество порций: на 1 кг мяса.
Приготовление: 2 часа.

Потребуется:

1. Масло растительное – 300 мл,
2. Вода – 100 мл,
3. Мед (жидкий) – 150 г,
4. Горчица дижонская – 200 мл,
5. Горчица с зернышками – 150 мл,
6. Тархун – небольшой пучок,
7. Соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

1. Крупно порубите тархун, добавьте воду, мед, два вида горчицы и растительное масло.
2. Добавьте соль, перец и хорошо перемешайте.

8. Маринад для шашлыков в стиле фьюжн – с лимонным сорго на белом вине



Ароматная смесь европейских и азиатских традиций.

Количество порций: на 1 кг мяса.
Приготовление: 2 часа.

Вам потребуется:

1. Вино белое сухое – 200 мл,
2. Вода – 100 мл,
3. Лук-шалот – 200 г.,
4. Лимонное сорго – 4 стебля,
5. Перец белый горошком – 2 ч. ложки,
6. Соль – по вкусу.

Приготовление:

1. Очистите лук-шалот и крупно порежьте. К луку добавьте воду, вино, соль, крупно нарезанное лимонное сорго.
2. В ступке растолките белый перец и добавьте его в маринад. Перемешайте.

9. Японский маринад для шашлыков: с соевым соусом и имбирем



Чистокровный азиатский вкус.

Количество порций: на 2-3 кг мяса.
Приготовление: 3 часа.

Потребуется:

1. Соевый соус – 200 мл,
2. Соус терияки – 200 мл,
3. Масло кунжутное – 50 мл,
4. Лайм – 2 шт.,
5. Перец чили – 1-2 шт.,
6. Имбирь свежий – 100 г.,
7. Кинза – небольшой пучок.

Приготовление:

1. Смешайте соевый соус с соусом терияки. Лаймы разрежьте пополам и выжмите сок в смесь соусов. Крупно порубите кинзу и перец чили и добавьте в маринад. Туда же киньте тертый или тонко нарезанный имбирь.
2. Налейте в маринад кунжутное масло и хорошо перемешайте.

10. Китайский маринад для шашлыков: с медом на соевом соусе



С этим маринадом мясо приобретет необычный сладковато-пряный вкус.

Количество порций: на 2-3 кг мяса.
Приготовление: 3 часа.

Потребуется:

1. Молоко – 700 мл,
2. Соевый соус – 300 мл,
3. Мед (жидкий) – 200 грамм,
4. Лайм – 3-4 листа,
5. Мята – 3-4 веточки,
6. Сычуаньский перец – 2 ч. ложки.

Приготовление:

1. Смешайте молоко с соевым соусом и медом.
2. Туда же добавьте листья лайма и мяты, сычуаньский перец. Перемешайте.