

Варианты маринадов для шашлыка

Маринад для шашлыка на лимонном соке

Ингредиенты:

- Мясо (баранина, свинина, говядина или курица) — 2 кг
- Лук — 2 шт.
- Лимон — 1 шт.
- Лавровый лист — 3 шт.
- Черный перец горошком — 15 шт.
- Соль — 1-2 ч. л.
- Сушеная зелень (петрушка, укроп, майоран, базилик) — по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами. Из лимона выжать сок.

Все заготовленные ингредиенты перемешать, мясо должно мариноваться 5-8 часов.

Маринад для шашлыка с оливковым маслом и базиликом

Ингредиенты:

- Мясо (говядина, свинина или курица) — 2 кг
- Лук — 2 шт.
- Сушеный базилик — 2 ч. л.
- Черный молотый перец — 2 щепотки
- Красный молотый перец — 1 щепотка
- Соль — 1 ч. л.
- Оливковое масло — 4 ст. л.

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами.

Все заготовленные ингредиенты перемешать, оставить мариноваться в холодильнике не менее 3 часов.

Маринад для шашлыка на кефире

Ингредиенты:

- Мясо — 3-4 кг
- Кефир 3,2% жирности — 1 л
- Лук — 4 шт.

- Сахар — 2 ч. л.
- Соль — 3 ч. л.
- Черный молотый перец — 3 щепотки

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами.

Все заготовленные ингредиенты перемешать, оставить мариноваться в холодильнике не менее 3 часов.

Маринад для шашлыка с минералкой и лимонным соком

Ингредиенты:

- Мясо — 3 кг
- Минеральная вода — 0,5 л
- Лимон — 1 шт.
- Пряные сушеные травы (базилик, укроп, петрушка), зира, барбарис — по вкусу
- Черный перец горошком — 20 шт.
- Соль — 3 ч. л.

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Из лимона выжать сок.

Все заготовленные ингредиенты перемешать, оставить мариноваться на час-полтора.

Маринад для шашлыка с гранатовым или виноградным соком

Ингредиенты:

- Мясо — 4 кг
- Сок — 1 л
- Лук — 3-4 шт.
- Пряности (зира, кориандр, красный и черный молотый перец) — по вкусу
- Соль — 4 ч. л.

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами.

Все заготовленные ингредиенты перемешать, оставить мариноваться на ночь.

Маринад для шашлыка на пиве

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Пиво светлое — 650 мл
- Лук — 4 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Молотый кориандр — 1,33 ч. л.
- Красный молотый перец — 0,5 ч. л.
- Черный молотый перец — 0,5 ч. л.
- Соль — 2 ч. л.

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук мелко порезать. Растолочь чеснок со специями.

Все перемешать, залить пивом и дать промариноваться на протяжении 5–8 часов в холодном месте.

Соль добавлять перед тем, как жарить шашлык, предварительно слив жидкость.

Маринад для шашлыка по восточному рецепту

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Сухое вино — 200 мл
- Соевый соус — 200 мл
- Чеснок — 5 зубчиков
- Корень имбиря — 3 см
- Мед — 3 ст. л.
- Черный молотый перец — 1,5 ч. л.

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Чеснок и имбирь натереть на терке. Мед немного подогреть.

Перемешать все ингредиенты, влив вино, соевый соус и добавив перец. Мясо должно мариноваться на протяжении 4-6 часов в холодном месте.

Маринад для шашлыка на яблочном соке с минералкой

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Лук — 1,5 кг
- Яблочный сок — 0,5 л

- Минеральная вода — 0,5 л
- Готовые специи для шашлыка — 1 ст. л.
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Мелко нарезать лук.

Перемешать мясо, лук, специи и соль, залить все соком, разведенной минеральной водой. Через час-полтора мясо можно жарить.

Маринад для шашлыка с киви

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Киви — 2 шт.
- Лук — 700 г
- Черный молотый перец — 1 ст. л.
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами. Киви очистить от кожуры и натереть на терке.

Перемешать все ингредиенты и оставить мариноваться не более чем на 30 минут, иначе мясо расползется.

Маринад для шашлыка с горчицей

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Горчичный порошок — 2 ч. л.
- Лук — 600 г
- Готовый набор специй для шашлыка — 2 ст. л.
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами. Перемешать все ингредиенты и оставить мариноваться на 5 часов.

Маринад для шашлыка с майонезом

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Майонез — 600 мл
- Лук — 4 шт.
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см, посолить и поперчить их, оставить на 15 минут.

Постепенно добавлять майонез, смазывая каждый кусочек мяса. Майонеза не должно быть слишком много, чтобы он не покрывал полностью мясо.

Порезать лук кольцами, часть перемешать с мясом, часть выложить сверху. Накрыть все крышкой и оставить в холодном месте на 12 часов.

Маринад для шашлыка с томатным соком

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Сок томатный (без соли и сахара) — 1 л
- Лук — 3 шт.
- Готовый набор специй для шашлыка — 2 ст. л.
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами и перетереть с солью, смешать с мясом и специями.

Залить томатным соком, чтобы мясо было покрыто полностью. Оставить мариноваться в холодном месте на 3 часа.

Маринад для шашлыка из красного вина

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Лук — 1 кг
- Красное сухое вино — 150 мл
- Готовый набор специй для шашлыка — 2 ст. л.
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см. Лук порезать кольцами.

Перемешать мясо, лук, специи и соль, залить вином. Оставить мариноваться на ночь.

Йогуртно-шафрановый маринад для шашлыка

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Йогурт несладкий — 1 ст
- Лук — 6 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Лимон — 1 шт.
- Шафран — 1 щепотка
- Теплая вода — 1 ст. л.
- Черный молотый перец и соль — по вкусу

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками 5х5 см, натереть солью и перцем, отложить в сторону.

Шафран замочить в воде на 15 минут. Лук нарезать кольцами. Чеснок натереть на мелкой терке.

К мясу добавить лук, чеснок, шафран и йогурт, все перемешать и оставить мариноваться на 6-7 часов.

Маринад для шашлыка из чая

Ингредиенты:

- Мясо — 2 кг
- Черный чай (заварка) — 100 г
- Кипяток — 600 мл
- Готовый набор специй для шашлыка — 2 ст. л.
- Соль и соевый соус по вкусу

Способ приготовления:

Заварить кипятком черный чай. Мясо нарезать кусочками 5х5 см. Лук нужно порезать кольцами.

Чай слить, отжать, добавить соль, соевый соус, набор специй для шашлыка.

Уложить слоями мясо и лук. Залить маринадом и оставить в холодном месте на 6 часов, а лучше на ночь.

[шашлык, маринад](#)

From:

<https://wiki.rtzra.ru/> - **RTzRa's hive**

Permanent link:

<https://wiki.rtzra.ru/food/marinad-dlya-shashlika>

Last update: **2019/02/12 15:51**

