

Как приготовить шашлык по-президентски

26.09.2012

История этого шашлыка показалась мне интересной. А сам шашлык, приготовленный по этому рецепту, бьет все рекорды популярности у моих гостей. Все обычно просят записать рецепт.



Задача перед ним стояла почти невыполнимая – нужно было обеспечить приготовление шашлыка на высшем уровне, при этом, не зная точно, когда именно и в каком количестве приедут высокие гости. (Речь идет о президентской даче в Крыму).

Так появился рецепт этого шашлыка. Не знаю, все ли, правда, в истории с президентом, поручиться могу только за качество самого маринада для шашлыка. Он оказался настолько удачным и универсальным, что я, в свое время, перепробовав довольно много вариантов, считаю, на сегодняшний день, что это самый быстрый и лучший маринад для шашлыка.



Как приготовить шашлык по – президентски?

Во- первых, выбор и подготовка мяса - такие же, как и для любого приличного шашлыка. Мясо должно быть соответствующего качества.



Зачищаем его от всех всего лишнего и нарезаем одинаковыми кубиками весом – 35-50 г.



Маринад:



1 кг лука пропускаем через мясорубку или натираем на мелкой терке, или



– пропускаем через соковыжималку. Очень важно, чтобы в шашлык не попала луковая мякоть – маринуем только соком. Для этого делаю так:



Вообще, я пришла к выводу, что если вы маринуете шашлык и режете при этом, лук крупными кольцами, ваши действия будут носить преимущественно декоративный характер, толку от такого лука в маринаде мало. (Чередовать кольца лука с мясом на шампуре, правда, можно будет)

Если же добавить просто тертый лук, рискуете при попадании шампура с мясом на мангал или решетку, получить шашлык с подгоревшими вкраплениями лука, вот как на фото шашлыка ниже.



(проверено на горьком опыте, поверьте, было очень обидно за испорченный пикник...). И только, залив кусочки мяса для шашлыка чистым луковым соком,



вы даете ему прекрасную возможность промариноваться, как положено и иметь достойный внешний вид.

Итак, наше шашлык отдыхает в луковом маринаде (без соли!!!) около часа (конечно, если есть возможность, и вам не нужно немедленно кормить президента 😊, оставляем его на несколько часов или на ночь).



Далее, отжав мясо от сока,



добавляем 0,5 ст. рафинированного растительного масла и приправы для шашлыка. Используем проверенную готовую приправу или смесь специй, которые предпочитаете.

Я обычно, обязательно добавляю смесь разных перцев – черного, белого или красного, душистый перец, немного перчика чили для остринки, базилик и листочки мяты и тонко режу половину лимона .

А вот кориандр, карри, паприку – очень осторожно, редко и в минимальном количестве. При неудачном сочетании этих специй, иногда они дают эффект, противоположный ожидаемому.

А вот теперь самое главное, – и не лишней будет здесь мужская помощь, – вымешиваем с усилием наши кусочки мяса с маслом, по принципу, как замешивается тесто.



Делаем это на протяжении 10-15 минут. Время «замеса» зависит от времени пребывания мяса в луковом соке.



Причем, зависимость обратная, – чем меньше мясо мариновалось, тем дольше его нужно «месить».

Сразу после этого, можно приступать к жарке. Еще раз о соли – в маринаде ее быть не должно, иначе мясо будет жестким. Солить мясо нужно за 5-10 минут до выкладывания шампуров с шашлыком на мангал.



Согласитесь, полностью реально, в случае, неожиданных гостей и наличия пристойного мяса, сделать экспресс – маринование с луковым соком и вымешиванием с маслом, пока разжигается огонь на мангале.



Мясо таким способом можно мариновать разное – и свинину, и говядину (лучше телятину), и баранину. Хорошо взаимодействует с луковым соком птица, время нахождения в маринаде – минимально, а получаются замечательно сочные окорочка, крылышки и стейки.

Попробуйте один раз приготовить шашлык, замаринованный по этому рецепту от повара президента, – вам обязательно понравится.