

ФИРМЕННЫЙ ШАШЛЫК от Шеф-повара Веранды-Квань

Ингредиенты

- Фермерское мясо (свинная шея), 2 кг

Для маринада:

- Спелые томаты, 250 гр
- Болгарский перец, 250 гр
- Репчатый лук, 1 кг
- Чеснок, кинза, соль, перец, по вкусу

Инструкция

Для приготовления маринада обдаем помидоры горячей водой, снимаем кожицу и делаем пюре. Кинзу, чеснок и болгарский перец мелко рубим и добавляем в томаты. Соль и перец по вкусу. Лук режим кольцами шириной 1 см. Мясо разделяем на крупные куски и добавляем в маринад, таким образом, чтобы оно полностью погрузилось в нашу смесь и полностью насытилось ароматом и специями.

Ставим в холодное место на 12 часов.

Перед жаркой нанизываем мясо на шампура и жарим на березовых углях на среднем жару.

Шашлык замечательно сочетается со свежими овощами, лавашем, печеным картофелем и овощами на гриле. Приятного аппетита!




ВЕРАНДА • КВАНЬ
КУХНИ МИРА

+7 (4842) 76-76-36
г. Калуга, ул. Трамплинная, 1В
www.kwan-park.com
www.sk-royal.ru
 [kwan_kaluga](https://www.instagram.com/kwan_kaluga)

ВЕРАНДА-КВАНЬ – ЭТО ЛЕТО!

- МНОГОНАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ
- ТОЛЬКО СВЕЖЕЕ ФЕРМЕРСКОЕ МЯСО
- БЛЮДА НА МАНГАЛЕ
- И КОНЕЧНО, ЖИВОПИСНЫЕ ВИДЫ КВАНИ!

