

Летнее меню

ФИРМЕННЫЙ ШАШЛЫК от Шеф-повара Веранды-Квань

Ингредиенты

- Фермерское мясо (свиная шея), 2 кг
- Для маринада:
- Спелые томаты, 250 гр
- Болгарский перец, 250 гр
- Репчатый лук, 1 кг
- Чеснок, кинза, соль, перец, по вкусу

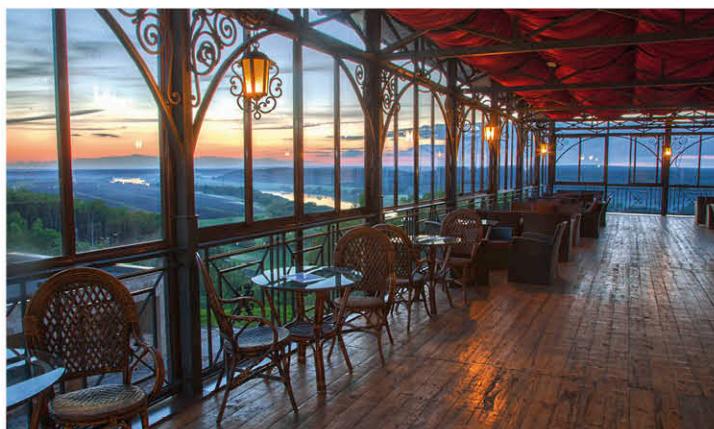
Инструкция

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 шампур 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 – ЭТО ЛЕТО!
• МНОГОНАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ
• ТОЛЬКО СВЕЖЕЕ ФЕРМЕРСКОЕ МЯСО
• БЛЮДА НА МАНГАЛЕ
• И КОНЧЕНО, ЖИВОПИСНЫЕ ВИДЫ КВАНИ!



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)