

## Шашлык молотый

Автор: Aleksey Kozub  
16.09.2013 07:47

---



продукты:

- Мясо – 0,5 кг
- Нутряное (говяжий или бараний жир) – 200 гр
- Лук – 100-150 гр
- Соль и пряности – по вкусу
- Хлеб ( два-три кусочка)

Приготовление: Все ингредиенты дважды проводятся через мясорубку. Фарш тщательно перемешивается со специями и отправляется в холодильную камеру не менее чем на полтора-два часа. Он должен хорошо остудиться. В зависимости от длины шампуров, разделить фарш на порции по 80-120 гр. и с помощью мокрых рук скрепить на шампурах. Необходимо следить за тем, чтобы фарш оставался холодным, иначе он развалится в процессе жарки. Поэтому, если огонь еще не готов, нужно убрать заготовку в холодильник. Готовится шашлык над угольным или древесным жаром в течение 6-8 минут. Подавать шашлык можно со свежей зеленью и приправами. Приятного аппетита!

## Шашлык молотый

Автор: Aleksey Kozub  
16.09.2013 07:47

---

