

Вячеслав Гордиенко



# 100 РЕЦЕПТОВ ШАШЛЫКА

Шашлык из свинины, баранины,  
говядины, курицы, рыбы

Вячеслав Гордиенко

**100 рецептов шашлыка.**

**Шашлык из свинины, баранины,  
говядины, курицы, рыбы**

«Издательские решения»

**Гордиенко В.**

100 рецептов шашлыка. Шашлык из свинины, баранины, говядины, курицы, рыбы / В. Гордиенко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-674871-2

Погрузитесь в увлекательный мир ароматного и сочного шашлыка с нашим уникальным сборником рецептов! В этой книге вы найдете разнообразные варианты приготовления шашлыка — от классических, проверенных временем, до современных авторских решений. Рецепты подойдут как для опытных гурманов, так и для начинающих любителей пикников на природе. Эта книга — незаменимый помощник для каждого, кто любит собираться с друзьями у костра, ценит вкусную еду и хочет удивлять близких новыми кулинарными находками.

ISBN 978-5-00-674871-2

© Гордиенко В.  
© Издательские решения

# 100 рецептов шашлыка

## Шашлык из свинины, баранины, говядины, курицы, рыбы

**Вячеслав Гордиенко**

© Вячеслав Гордиенко, 2025

ISBN 978-5-0067-4871-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

20 РЕЦЕПТОВ ШАШЛЫКА ИЗ СВИНИНЫ

### 1. Классический шашлык из свинины с луком

Ингредиенты:

- Свинина (шея) – 1,5 кг
- Лук репчатый – 0,5 кг
- Уксус – 3 ч.л.
- Черный молотый перец и специи – 3 ст. л.
- Соевый соус – 3 ст. л.
- Соль – 0,5 ст. л.

Приготовление:

1. Промойте мясо и нарежьте кусками примерно 6х6 см.
2. Лук нарежьте кольцами.
3. В миске смешайте мясо, лук, перец, специи, соевый соус и уксус. Можно добавить немного воды.
4. Накройте и маринуйте 2—2,5 часа.
5. Нанизывайте мясо на шампуры и жарьте на углях до готовности.

### 2. Шашлык из свинины с луком и специями

Ингредиенты:

- Свинина (шея) – 1 кг
- Красный и белый лук – по 1 головке
- Крупная соль – 2 ч.л.
- Молотый черный перец, паприка, чабер, базилик – по 1 ст. л.
- Зерна граната – 1 ст. л.
- Петрушка, укроп, кинза – по пучку

Приготовление:

1. Нарежьте свинину ломтями толщиной 2,5 см, затем на 4 части.
2. Хорошо просолите мясо, добавьте специи и зелень.
3. Лук нарежьте тонкими полукольцами.
4. Смешайте мясо с луком, оставьте мариноваться 5 часов.
5. Жарьте на мангале, регулярно переворачивая.

### 3. Быстрый шашлык из свинины

**Ингредиенты:**

- Свинина (шея) – 600 г
- Лук – 4 шт.
- Перец чили – по вкусу (по желанию)
- Соль – 0,5 ч.л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Перец – 0,5 ч.л.
- Уксус – 3 ст. л.

**Приготовление:**

1. Нарезьте мясо кусками, лук – кольцами.
2. Смешайте мясо с луком, солью, сахаром, перцем и уксусом.
3. Маринуйте 1—2 часа.
4. Жарьте на углях до готовности.

**4. Шашлык из свинины с майонезом**

**Ингредиенты:**

- Свинина – 2 кг
- Лук репчатый – 5 головок
- Чеснок – 5 зубчиков
- Майонез – 250 г
- Соль, перец – по вкусу

**Приготовление:**

1. Нарезьте мясо на куски размером с кулак.
2. Добавьте лук, чеснок, майонез, соль и перец.
3. Хорошо перемешайте, оставьте мариноваться 2—3 часа.
4. Жарьте на углях до готовности.

**5. Шашлык из свинины с луком (по классическому рецепту)**

**Ингредиенты:**

- Свинина нежирная – 600 г
- Лук – 5—6 шт.
- Соль, черный и красный молотый перец – по вкусу

**Приготовление:**

1. Нарезьте мясо кусочками по 15—20 г.
2. Посолите, поперчите, обильно пересыпьте луком.
3. Поместите в емкость, накройте грузом и оставьте в холодильнике на 5—6 часов.
4. Нанизывайте мясо на шампуры, чередуя с луком.
5. Жарьте на углях или сковороде.

**6. Шашлык из свинины с томатным соком и гранатом**

**Ингредиенты:**

- Свинина – 1 кг
- Томатный сок – 200 мл
- Лук – 2 шт.
- Гранат – 1 шт.
- Соль, перец, специи – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Смешайте с томатным соком, солью, перцем и специями.
3. Добавьте зерна граната.
4. Маринуйте 3—4 часа.
5. Жарьте на углях.

7. Шашлык из свинины в пиве

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Светлое пиво – 500 мл
- Лук – 3 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Залейте мясо пивом, добавьте лук, соль и перец.
3. Маринуйте 4—6 часов.
4. Жарьте на углях.

8. Шашлык из свинины с кефиром

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Кефир – 300 мл
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Смешайте мясо с кефиром, луком, солью и перцем.
3. Маринуйте 3—4 часа.
4. Жарьте до золотистой корочки.

9. Шашлык из свинины с лимоном

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Лимон – 1 шт.
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо, лук и лимон.
2. Смешайте все ингредиенты, оставьте мариноваться 2—3 часа.
3. Жарьте на углях.

10. Шашлык из свинины с соевым соусом и чесноком

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг

- Соевый соус – 4 ст. л.
- Чеснок – 4 зубчика
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук, измельчите чеснок.
2. Смешайте мясо с луком, чесноком, соевым соусом, солью и перцем.
3. Маринуйте 3—4 часа.
4. Жарьте до румяной корочки.

#### 11. Шашлык из свинины с медом и горчицей

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Мед – 1 ст. л.
- Горчица – 1 ст. л.
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Смешайте мясо с луком, медом, горчицей, солью и перцем.
3. Маринуйте 2—3 часа.
4. Жарьте до готовности.

#### 12. Шашлык из свинины с томатным соком

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Томатный сок – 200 мл
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец, базилик – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Смешайте с томатным соком, солью, перцем и базиликом.
3. Маринуйте 3—4 часа.
4. Жарьте до готовности.

#### 13. Шашлык из свинины с острым маринадом

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Острый соус чили – 2 ст. л.
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Смешайте с острым соусом, солью и перцем.
3. Маринуйте 2—3 часа.

4. Жарьте до румяной корочки.

#### 14. Шашлык из свинины с пряностями

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Смесь пряностей для шашлыка – 2 ст. л.
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте мясо и лук.
2. Смешайте с пряностями, солью и перцем.
3. Маринуйте 3—4 часа.
4. Жарьте до готовности.

#### 15. Шашлык из свинины с гранатовым соусом

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Гранатовый соус – 3 ст. л.
- Лук – 1 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте мясо и лук.
2. Смешайте с гранатовым соусом, солью и перцем.
3. Маринуйте 2—3 часа.
4. Жарьте до готовности.

#### 16. Шашлык из свинины с вином

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Красное сухое вино – 200 мл
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец, тимьян – по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте мясо и лук.
2. Смешайте с вином, солью, перцем и тимьяном.
3. Маринуйте 3—4 часа.
4. Жарьте до готовности.

#### 17. Шашлык из свинины с соусом терияки

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Соус терияки – 100 мл
- Лук – 1 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Смешайте с соусом терияки, солью и перцем.
3. Маринуйте 2—3 часа.
4. Жарьте до готовности.

#### 18. Шашлык из свинины с яблочным уксусом

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Яблочный уксус – 3 ст. л.
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Смешайте с уксусом, солью и перцем.
3. Маринуйте 2—3 часа.
4. Жарьте до готовности.

#### 19. Шашлык из свинины с лавашом и гранатом

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Лук – 2 шт.
- Лаваш – для подачи
- Гранатовые зерна – для подачи
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Замаринуйте мясо с луком, солью и перцем.
3. Жарьте до готовности.
4. Подавайте с лавашом и гранатовыми зернами.

#### 20. Шашлык из свинины с минералкой

Ингредиенты:

- Свинина – 1 кг
- Минеральная вода – 200 мл
- Лук – 2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Залейте мясо минералкой, добавьте лук, соль и перец.
3. Маринуйте 4—6 часов.
4. Жарьте до готовности.

Если нужно, могу помочь с сохранением этого текста в файл или подготовить дополнительные рецепты.

## 20 РЕЦЕПТОВ ШАШЛЫКА ИЗ БАРАНИНЫ

### 1. Классический шашлык из баранины

Ингредиенты:

- Баранина (корейка или лопатка) – 1 кг
- Лук репчатый – 3 шт.
- Соль – 1,5 ч.л.
- Черный молотый перец – 1 ч.л.

Приготовление:

1. Нарезьте мясо крупными кусками (3—4 см).
2. Лук нарежьте кольцами, немного помните руками.
3. Смешайте мясо с луком, солью и перцем.
4. Маринуйте 6—8 часов в холодильнике.
5. Жарьте на углях до румяной корочки.

### 2. Баранина в кефирном маринаде

Ингредиенты:

- Баранина – 1 кг
- Кефир – 300 мл
- Лук – 2 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук.
2. Измельчите чеснок, смешайте с кефиром, солью и перцем.
3. Замаринуйте мясо с луком и кефиром на 6—8 часов.
4. Жарьте на углях до готовности.

### 3. Шашлык из баранины с гранатовым соком

Ингредиенты:

- Баранина – 1 кг
- Гранатовый сок – 150 мл
- Лук – 2 шт.
- Кинза – 1 пучок
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарезьте мясо и лук кольцами, кинзу измельчите.
2. Смешайте мясо с луком, кинзой, гранатовым соком, солью и перцем.
3. Маринуйте 5—6 часов.
4. Жарьте на углях до румяной корочки.

### 4. Баранина с томатным соком и кориандром

Ингредиенты:

- Баранина – 1 кг
- Томатный сок – 200 мл
- Лук – 2 шт.

- Кориандр молотый – 1 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте мясо и лук.
2. Смешайте с томатным соком, кориандром, солью и перцем.
3. Маринуйте 5 часов.
4. Жарьте до готовности.

5. Баранина с розмарином и лимоном

Ингредиенты:

- Баранина – 1 кг
- Лимон – 1 шт.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.