

12+ *Марина* Сергеевна Аглоненко

*Люля — кебабы,
бургеры, мясные
и овощные
шашлыки на гриле*

Замечательный праздник мясного меню



Марина Аглоненко

**Люля — кебабы, бургеры,
мясные и овощные шашлыки
на гриле. Замечательный
праздник мясного меню**

«Издательские решения»

Аглоненко М. С.

Люля — кебабы, бургеры, мясные и овощные шашлыки на гриле.
Замечательный праздник мясного меню / М. С. Аглоненко —
«Издательские решения»,

Брюссельская капуста — это очень полезный и питательный овощ. В миске среднего размера нужно смешать брюссельскую капусту с растопленным сливочным маслом, солью и перцем.

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ГОТОВИМ ВКУСНЫЙ БАРБЕКЮ И ЛЮЛЯ — КЕБАБ ДЛЯ ГОСТЕЙ	7
куриные крылышки с соусом	7
люля — кебаб с бараниной и курдючным салом	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
ЛЮЛЯ — КЕБАБ С ШАФРАНОМ И ГОВЯДИНОЙ	10
люля — кебаб из баранины, помидор и шафрана	10
люля — кебаб с говяжьим фаршем и зеленью	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
ГРИЛЬ — БУРГЕРЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ	13
Бургеры с соусом, куриным фаршем и овощами	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Люля — кебабы, бургеры, мясные и овощные шашлыки на гриле Замечательный праздник мясного меню

Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2026

ISBN 978-5-0071-4718-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ГОТОВИМ ВКУСНЫЙ БАРБЕКЮ И ЛЮЛЯ — КЕБАБ ДЛЯ ГОСТЕЙ

куриные крылышки с соусом

Готовим продукты для приготовления куриных крылышек: берем один килограмм куриных крыльев, сто грамм свежего горня имбиря, 1/2 стакана соевого соуса, сто пятьдесят грамм цветочного меда, тонкий лаваш, зелень.

Готовим соус для приготовления крылышек: берем фруктовый йогурт и майонез.

Готовим куриные крылышки: куриные крылышки нужно разделить на три части и по суставам. А самую крайнюю часть не нужно использовать, там и есть — то нечего. А разделанные полуфабрикаты нужно посыпать тертым имбирем и залить соевым соусом смешанным с цветочным медом.

И все тщательно нужно перемешать в емкости, и ее нужно накрыть крышкой или пищевой пленкой и поставить на один час в прохладное место для маринования.

Время зря терять не нужно. А пока птица маринуется, для приготовления соуса нужно смешать йогурт и майонез в соотношении один к одному.

Маринованные крылышки нужно выложить на решетку и обжарить над тлеющими углями по пять или семь минут с каждой стороны, десять или пятнадцать минут.

И все это время крылышки нужно переворачивать сбоку на бок и как можно чаще. Но мед может и подгореть. И готовое блюдо подают к столу на тонком лаваше, посыпают крупно нарезанной зеленью. Можно готовое блюдо посыпать базиликом, укропом, петрушкой и кинзой. Но лаваш можно заменить крупными листьями зеленого салата или листьями лопуха.

люля — кебаб с бараниной и курдючным салом

Готовим продукты для приготовления блюда: берем шестьсот грамм мякоти баранины, шесть зубчиков чеснока, пятьдесят грамм курдючного сала, триста грамм репчатого лука, один пучок кинзы, одну чайную ложку яблочного уксуса, одну чайную ложку лимонного сока, красный острый перец, одну столовую ложку кориандра, одну столовую ложку зиры, пищевую соль.

Готовим мясное блюдо: сначала нужно подготовить баранину и очистить ее от пленок и ее нужно сполоснуть. Мясо нужно порубить ножом вместе с салом.

А из баранины нужно обязательно выбрать заднюю часть туши.

Репчатый лук и чеснок нужно очистить и нарезать. И нужно добавить нашинкованную кинзу. И измельчить все нужно в блендере до однородной массы.

А кориандр и зиру нужно растолочь в ступке и добавить туда же. А потом нужно смешать луково — чесночную смесь с рубленным мясом и салом. Добавить нужно лимонный сок, пищевую соль, молотый перец. И вкус фарша должен быть вкусным и пикантным. И его нужно вымешать.

Фарш нужно провернуть через мясорубку. И его нужно тщательно отбить, с силой бросая об стол, пока он не станет однородным. И потом его нужно поставить в холодильник на тридцать минут.

И за это время нужно обязательно разогреть мангал. Из холодильника нужно вынуть мясной фарш и еще раз его нужно отбить. И из фарша нужно слепить люля — кебабы в форме удлиненных колбасок. И их нужно нанизать на шампур, обхватывая его и плотно прижимая, чтобы потом не было зазоров.

Колбаски нужно жарить на мангале пять минут с каждой стороны.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ЛЮЛЯ — КЕБАБ С ШАФРАНОМ И ГОВЯДИНОЙ

люля — кебаб из баранины, помидор и шафрана

Готовим продукты для приготовления люля — кебаба: берем пятьсот грамм фарша из баранины, две репчатые луковицы, четыре крепких сладких помидора (можно взять сливы), одну чайную ложку молотого черного перца, две щепотки сумаха, две щепотки шафрана, пищевую соль.

Готовим люля — кебаб: репчатый лук нужно нарезать мелкими кубиками и его нужно поместить под пресс для выделения сока. И в чашку нужно положить пару небольших кубиков льда и добавить шафран. И отставить в сторону до таяния льда.

А потом нужно смешать фарш, репчатый лук, вымоченный шафран, потом нужно добавить молотый перец, посолить и вымешать выбивая до вязкости, а потом фарш нужно накрыть пищевой пленкой и поставить на два часа в холодильник.

И смоченными в холодной воде руками нужно скатать из фарша шарик и его нужно накрутить на шампур в виде продолговатого цилиндрика.

И толщина подготовленного слоя мяса не более 1,5 см. С краю нужно нанизать на шампуры томаты и обжарить на гриле вместе с подготовленным люля — кебабом. И готовый люля — кебаб нужно приправить сумахом.

люля — кебаб с говяжьим фаршем и зеленью

Готовим продукты для приготовления люля — кебаба: берем пятьсот грамм говяжьего фарша, одну репчатую луковицу, один пучок кинзы, пару веточек зеленой петрушки, одну чайную ложку паприки, пищевую соль, молотый перец.

Готовим люля — кебаб: репчатый лук и свежую петрушку нужно максимально измельчить и добавить в мясной фарш. И потом в фарш нужно добавить пищевую соль и специи. Все нужно хорошо перемешать и отбить кулаками. И фарш можно с силой бросать на разделочную доску, и обязательно нужно добиться вязкости фарша.

И готовый фарш нужно немного охладить и нужно готовить по обычной технологии. Оборачиваем фарш вокруг шампура и жарим пять или семь минут на углях.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ГРИЛЬ — БУРГЕРЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ

Бургеры с соусом, куриным фаршем и овощами

Готовим продукты для приготовления гриль — бургера: берем пять булочек для гамбургеров, пять листиков зеленого салата, шестьсот грамм куриного домашнего фарша или смесь мяса грудки или бедер, четыре столовые ложки острого соуса чили или шрирача, два пера зеленого лука, растительное масло.

Готовим соус для приготовления гриль — бургеров: берем сто грамм тертого твердого сыра, две столовые ложки яблочного уксуса, одну чайную ложку острого соуса чили.

Готовим гриль — бургер: в емкость нужно положить все ингредиенты соуса и тщательно нужно их размять вилкой. И в фарш нужно добавить острый соус, нарезанный лук. Все нужно перемешать и формировать вручную или при помощи прессы пять котлет для бургера одинакового размера.

И большим пальцем или столовой ложкой нужно обязательно сделать небольшое углубление шириной около двух сантиметров в центре каждой котлеты, чтобы они не потеряли форму при жарке.

Гриль нужно хорошо разогреть. И котлеты нужно слегка смазать маслом и готовить их нужно на прямом среднем жаре, пока они не прожарятся и в среднем восемь минут и их нужно перевернуть один раз.

А булочки нужно разрезать на две части и положить внутренней стороной на решетку и на прямом жаре примерно одну минуту их нужно поджарить.

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.