

Маринад для шашлыка

Автор: yulyaha

09.08.2010 17:50 - Обновлено 11.08.2010 08:41



А задумывались ли вы о том, что вкус готового шашлыка во многом зависит от **способа приготовления маринада**

?

Сразу скажу, для этого категорически не подходит майонез и уксус, как многие привыкли.

Если вы хотите, чтобы ваш шашлык был мягким, нежным, и вы смогли почувствовать вкус самого мяса, приготовьте следующий маринад:

Лук в пропорции с мясом 1:1

Черный перец в достаточном количестве

Белое сухое вино, которое почти полностью должно покрывать мясо.

Чем дольше маринуется мясо, тем оно будет нежнее.

Приятного вам аппетита!