



ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ. Любимое блюдо царей. Почувствуйте себя монархом великой державы!

Лучшей рыбой для шашлыка является осетр, и тот, кто пробовал его на берегах Каспия, уже не захочет жарить шашлык из иной рыбы.

Продукты:

- Филе осетра – 1500 г
- Вино белое сухое – 150 г
- Масло растительное – 50 г
- Лимон – 1/2 шт.
- Репчатый лук – 300 г
- Перец сладкий стручковый – 300 г
- Помидоры – 500 г
- Перец черный молотый

- Лавровый лист
- Соль

Готовим:

Куски осетрового филе выдержать 1,5-2 часа в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Затем отцедить, нарезать филе на порционные кусочки, а перец и помидоры — кусочками величиной с рыбные кубики. Надеть на вертел последовательно кусочек рыбы, перца, опять рыбы, помидора, лавровый листок, снова кусочек рыбы и т. д. Жарить на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до подрумянивания. Так же жарят белугу, стерлядь.

Предупреждение: летом не стоит жарить осетровых шашлыков, поскольку это мясо быстро портится. Лучше всего покупать осетрину зимой, осенью, ранней весной.