

Кебаб – азербайджанский шашлык

Written by Administrator

Thursday, 10 May 2012 09:01 - Last Updated Wednesday, 06 February 2019 20:18



Для народов, проживающих в Закавказье, **шашлык является национальным блюдом**, но способ его приготовления у грузин, армян и азербайджанцев отличается.

Азербайджанский шашлык кебаб готовят из свежей молодой баранины.

Для приготовления кебаба вам потребуется 0,5 кг баранины, 10 головок лука с зелеными перьями, 6-8 чесночных головок с зелеными перьями, 5-6 стебельков базилика, эстрагона, мяты и кресса.

Приготовление: Для кебаба лучше всего подойдет свежее мясо молодого (не старше 5 месяцев), ягненка, которое рубится на куски вместе с косточками и хрящиками.

Свежая баранина, ничем не сдобренная, надевается на шампур. В качестве шампура лучше использовать не обычный металлический, а деревянный прут. В течение 10-12 минут мясо ягненка обжаривается на мангале. При жарке его нужно постоянно переворачивать. Коллекция [порно фото](#) на каждый день. Голые красотки показывают свои разработанные дырочки на фотокамеру.

К кебабу подается молодая пряная зелень и стебли зеленого лука, составленные в пучки. Едят кебаб одновременно с зеленью из пучка.