

Собираясь на пикник, вы, наверняка, задумываетесь о том, чем удивить своих гостей, подбирая в качестве гарнира к мясу различные деликатесы, и стараясь приготовить шашлык по лучшим рецептам. Стол на природе обязательно должен быть вкусным и разнообразным, и в последнее время все чаще заботу об этом берет на себя [доставка еды в Люберцах](#)

Мегрельская национальная кухня

Каждый, кто хоть раз пробовал жареное на шампурах мясо, знает, что блюдо это пришло к нам с Востока, и лучшими специалистами в его приготовлении считаются кавказские мужчины. В Грузии и Армении женщину вообще не допускают к приготовлению шашлыка, в лучшем случае она может принять участие в подготовке необходимых ингредиентов, и очистке овощей.

Мегрелы – это народ, проживающий на территории Грузии, но в отличие от грузин, предпочитают острую и кислую пищу. На рынках в Зугдиди можно увидеть целые ряды красного жгучего перца и аджики, употребляемых в пищу и закупаемых в кафе и рестораны десятками килограммов. Два этих ингредиента участвуют практически во всех блюдах, даже в свежих овощных салатах.

Кроме того, этот народ очень любит молочную и сырную продукцию, а поэтому маринад для шашлыка обязательно включает в себя закваску из мацони. В качестве основного ингредиента используют баранину, но если вы предпочитаете свиную или куриный шашлык, воспользуйтесь услугой « [доставка шашлыка в Люберцах](#) ».

Рецепт приготовления шашлыка по мегрельски

Молодого ягненка разделяют порционно, обязательно удаляя при этом прожилки, плеву и жир. На 1,5 кг очищенного мяса для маринования идет 300 мл красного полусухого или десертного вина, 300 мл мацони (или просто скисшего коровьего молока) и 4-5 средних измельченных на терке яблок (лучше использовать кисло-сладкие сорта). Из пряностей – соль и черный перец, а в качестве ароматизатора – свежий базилик (1 пучок).

Выездной корпоративный пикник недорого оставит незабываемые впечатления, если к шашлыку по мегрельски вы, в качестве соуса, предусмотрите аджику.

Мясо маринуется и оставляется в прохладном месте на ночь, но в качестве исключения можно приготовить маринад всего за несколько часов до выезда. В этом случае красное вино возьмите не десертное, а сухое. Им же поливают мясо при жарке на углях следя, чтобы жар от них распространялся равномерно.

Подавать шашлык по мегрельски желательно горячим, украсив его веточками базилика. И обязательно с аджикой и красным сухим вином!