

Ингредиенты:

Свинина – 1,5 кг

Лук репчатый маленький –
10-12 шт.

Помидор крупный – 1 шт.

Лимон – 0,5 шт.

Соль – 1 ч. л.

Перец молотый – 1 ч. л.

Количество порций: 5

Этап приготовления:

1. Подготовить продукты для шашлыка из свинины.
2. Лук нарезать кольцами, помидоры нарезать кружочками.
3. Мясо промыть и обсушить. Нарезать небольшими кусочками, размером со спичечный коробок.
4. Уложить на дно емкости слой мяса, сверху посолить, поперчить.
5. Выложить на свинину кольца лука.
6. На лук выложить кружочки помидора. Сбрызнуть лимоном.
7. Повторять процедуру, пока не будет уложено все мясо.
8. Накрыть и убрать свинину с луком и помидорами мариноваться в холодильник минимум на 8 часов. Можно периодически встряхивать емкость, чтобы соки равномерно распределились и мясо лучше замариновалось.
9. Пожарить шашлык из свинины на мангале.
10. Шашлык из свинины готов.