

## Шашлык из баранины по-цыгански

Автор: Administrator  
17.05.2011 11:39 -

---

### Шашлык из баранины по-цыгански

*Мясо 500 г*

*Копчёное сало 500 г*

*Свиные почки 100 г*

*Чеснок 4 зубчика*

Растительное масло, зелень, чёрный и красный молотый перец, соль

Баранину обмыть, нарезать небольшими кусочками, приправить солью, молотым перцем и чесноком. Нанизать куски на шампур попеременно с кусками сала и свиных почек. Сбрызнуть растительным маслом и жарить на углях.