**Шашлык на кефире из свинины рецепт**

**Продукты на 4 порции**

Свиная шея или задняя часть – 1 кг

Кефир любой жирности – 300 мл

Базилик – 0,5 пучка

Укроп – 0,5 пучка

Петрушка – 0,5 пучка

Репчатый лук – 2 шт.

Оливковое или растительное масло – 30 мл

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления шашлыка на кефире из свинины. Мясо промываем под водой и обсушиваем бумажными полотенцами. Срезаем излишки жира, если они есть.

**Шаг 2**

Свиную шею или заднюю часть свинины нарезаем острым ножом, стараясь делать примерно одинаковые небольшие куски, чтобы мясо равномерно прожарилось на огне.

**Шаг 3**

Базилик, укроп и петрушку промываем под проточной водой и обсушиваем бумажным полотенцем. Нарываем зелень руками и помещаем в чашу блендера.

**Шаг 4**

К зелени вливаем оливковое или растительное масло. Измельчаем, чтобы получилась однородная масса.

**Шаг 5**

Свинину выкладываем в подходящую ёмкость, заливаем кефиром, зелёной массой из блендера. Кладём нарезанный кольцами репчатый лук, соль и черный молотый перец по вкусу. Перемешиваем. Приготовленный таким образом маринад на кефире для шашлыка должен покрывать мясо полностью.

**Шаг 6**

Закрываем ёмкость крышкой с шашлыком в маринаде из кефира и оставьте при комнатной температуре на 4-6 часов или на ночь.

**Шаг 7**

Жарим мясо на мангале над горячими углями на шампурах или на решетке до готовности 5-10 минут, в зависимости от размера кусков, часто переворачивая.

**Шаг 8**

Когда шашлык на кефире из свинины будет готов, подаём шашлык со свежими овощами и зеленью.