**Рецепт люля-кебаб в духовке на шпажках**

**Ингредиенты на 10-11 штук**

Говяжий фарш – 500 г

Свиной фарш – 500 г

Лук репчатый – 2 шт.

Зелень (петрушка, кинза) – 1 пучок

Соль – 1 ст. л.

Черный молотый перец – 1 чайная ложка

Приправа для шашлыка – 1 чайная ложка

Зелень – для подачи

Лаваш – для подачи

Растительное масло – для смазывания противня

**Для маринования лука**

Красный лук – 2 шт.

Соль – ½ ч. л.

Сахар – ½ ч. л.

Чёрный молотый перец – по вкусу

Уксус 9% - 1 ст. л.

Оливковое (растительное) масло – 1 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить люля-кебаб из фарша в духовке на шпажках? Подготовим ингредиенты. Сначала очищаем и натираем репчатый лук на тёрке.

**Шаг 2**

Откидываем на сито луковую массу на сито и отжимаем луковый сок. Он нам не нужен.

**Шаг 3**

Петрушку или кинзу моем, обсушиваем бумажными полотенцами, отрезаем стебли и измельчаем.

**Шаг 4**

Отправляем в фарш натёртый лук и измельчённую зелень. Добавляем соль, чёрный молотый перец и специи для шашлыка. Перемешиваем.

**Шаг 5**

Секрет приготовления вкусных люля-кебаб состоит в тщательном вымешивании мясного фарша. Вымешивать нужно достаточно тщательно, не менее 5 минут. Профессиональные повара вымешивают фарш 15-20 минут, приподнимая и отбивая массу об рабочую поверхность стола, чтобы мясо расходилось на волокна, а масса стала густой и однородной, нежной и сочной, а также стала тянуться. Так фарш никогда не развалится и не упадёт со шпажек или шампур.

**Шаг 6**

Далее обжимаем шпажку приготовленным фаршем, формируя колбаску, плотно сжимая. Укладываем люля-кебаб на слегка смазанный растительным маслом противень. Из вышеуказанных ингредиентов у нас получилось 11 штук.

**Шаг 7**

Отправляем готовится в разогретую духовку до 190 градусов на 30 минут.

**Шаг 8**

Тем временем замаринуем красный лук для подачи люля-кебаб. Нарезаем его тонкими кольцами, добавляем ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сахара, немного молотого душистого перца, 1 ст. л. уксуса 9% и 1 ст. л. ложку оливкового или растительного масла. Перемешиваем. Маринованный лук для подачи готов.

**Шаг 9**

Через 30 минут достаём люля-кебаб из духовки. Переворачиваем шпажки. Снова отправляем в духовку на 7 минут, подняв температуру до 200 градусов.

**Шаг 10**

Достаём готовые люля-кебаб из духовки и пробуем. Они получились очень вкусные, нежные, ароматные и сочные. Для подачи берём тонкий лаваш, выкладываем на него люля-кебаб, а сбоку – маринованный лук. Посыпаем блюдо свежей зеленью.

Приятного аппетита!