|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Свинина вырезка 1 кг  Слива 8-10 шт.  Лук репчатый 1 шт.  Маринад для шашлыка:  Соевый соус 80 мл  Мед 1 ст.л.  Масло растительное 2 ст.л.  Соль  Перец | **Способ приготовление:**   1. Вырезку свинины промойте, обсушите и порежьте кусочками размером 4х4 см. 2. Мясо залейте маринадом, приготовленным из всех компонентов, добавьте соль и перец по вкусу. Оставьте на час промариноваться. 3. Сливу разрежьте пополам, достаньте косточки. 4. Лук порежьте на 6-8 частей. 5. На шампуры нанизайте мясо вперемежку с ломтиками лука и половинками сливы. 6. Жарьте до готовности на раскаленных углях, периодически переворачивая свинину для равномерной прожарки. |

