|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**Свинина вырезка 1 кгСлива 8-10 шт.Лук репчатый 1 шт. Маринад для шашлыка: Соевый соус 80 млМед 1 ст.л.Масло растительное 2 ст.л.СольПерец | **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.
 |

