




Шашлык свиной с томатами

Аппетитный шашлык без углей и дыма, который легко приготовить дома.

 20 мин

Ингредиенты

Свинина — 600 г

Соевый соус — 2 ст.л.

Горчица — 1 ст.л.

Помидор — 1 шт

Лук репчатый — 2 шт

Соль, перец — по вкусу

Приготовление

1. Нарезьте мясо средними кусочками.
2. Лук нарежьте кольцами.
3. Смешайте мясо с луком, тёртым помидором, соевым соусом, горчицей, солью и перцем.
4. Перемешайте и оставьте мариноваться в холодильнике на 1–2 часа.
5. Замочите шпажки в воде. Поочерёдно нанизывайте мясо и лук, чередуя кусочки. Разложите шашлык на решётке аэрогриля.
6. Готовьте 10 минут при 200 °С на программе «Стейк», затем переверните шашлык и добавьте оставшийся лук. Готовьте ещё 10 минут.
7. Подавайте горячими с зеленью, свежими овощами или соусом.