***Шашлык из свиной шеи (мой рецепт)***

***1,5кг мяса, 3 крупных луковицы, соль или соевый соус «Кикоман», орегано 1 ч.л., черный молотый перец ½ ч.л., чабрец ½ ч.л, и немного растительного масла. Никакого майонеза, и никакой кислоты! Кислота сушит мясо.***

***Мясо нарезать крупными кусками, лук толстыми полукольцами. Лук посыпать солью или полить соусом, помять руками, чтобы лук дал сок. Выложить лук и мясо в емкость, где будет мариноваться шашлык. Орегано, чабрец и перец смешать и добавить к шашлыку. Влить пару столовых ложек масла. Все тщательно перемешать руками, уплотнить, сверху поставить груз. Оставить мариноваться на 2-3 час, можно и на ночь оставить. Пожеланию можно добавить жидкого дыма, но говорят непользительный он, поэтому я не добавляю.***

***Перед приготовлением, если куски получились очень толстые, можно сделать надрезы поперек мышцы. Выложить на решетку сковороды, горение конфорки выставить чуть меньше среднего. Жарить 30 минут. За 10 минут до окончания жарки, выложить на куски лук.***

***Приятного аппетита!***