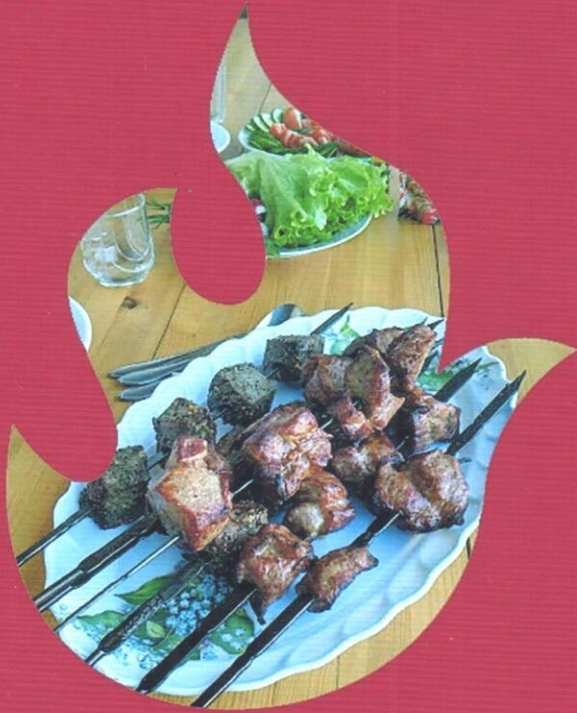




# ШАШЛЫКИ

в тандыре

семьи Мочалиных



- свинина, **1** кг,
- перец красный, черный,
- масло оливковое **1** ст.л.,
- соевый соус **100** мл.

шашлык

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

тандыр

- нарезать на куски мясо, удалить прожилки,
- смешать специи с маслом и соусом,
- залить мясо на **1-1,5** часа,
- нанизать на шампур и в тандыр на **30** минут.

