

Бастурма (грузинская кухня)

1 кг говяжьей вырезки, 4 луковицы, 4 ст. ложки винного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый, перец горошком, соль.

Говяжью вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25-30 г и уложить в эмалированную посуду. Посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Всё перемешать и выдержать в холодном месте 2-3 дня.

Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая.