

# Шашлык из почек

*350 г бараньих почек, 400 г помидоров, 1 ст. ложка винного уксуса, 50 г зеленого лука, перец, соль – по вкусу.*

Промытые почки нарезать кусочками весом 20-30 г, посыпать солью, перцем, нанизать на шампуры.

Жарить в гриле в течение 20-25 минут при температуре 190°.

Готовый шашлык снять с шампуров, уложить на блюдо, полить уксусом, посыпать рубленым зеленым луком. Отдельно подать нарезанные помидоры.