

## РЕЦЕПТ:

«Шашлык: который не стыдно подать теще.

Или друзьям. Или себе в одиночестве.»

### Ингредиенты:

- 1,5–2 кг свинины (шея — мягкая, как закат в Тбилиси, но можно заменить на баранину)
- 3–4 крупных луковицы (нарезать кольцами, не плакать)
- 150 мл белого винного уксуса или гранатового сока
- Соль, перец — на вкус и по совести
- Молотая кинза (или свежая, если вы отважны)
- Паприка, сухой базилик
- Немного масла (растительного, не моторного)

### Неожиданный ингредиент:

- Нар или гранатовый соус (для кислинки и драматургии)

### Как готовим:

1. Нарезьте мясо кусками по 4–5 см. Не мельчите. Это же не суп
2. Добавьте лук, давите руками, как будто он обидел вашу бабушку.
3. Влейте уксус или гранатовый сок. Главное — не в себя.
4. Добавьте специи. Тут вы можете проявить себя как художник, но не надо устраивать Стамбул в кастрюле.
5. Оставьте мариноваться минимум на 4 часа. А лучше — на ночь. Мясо должно почувствовать любовь.
6. Жарьте на углях. Не на сковороде, не в духовке. Угли. Всё остальное — нет.

### Как подавать:

Подавайте горячим, со свежей зеленью, луком, и бутылкой Tbilissimo, потому-что он фруктовый, праздничный и не требует отпуска на следующий день.

Шашлык хорош, когда с ним можно говорить тосты, а не лечить последствия.

### Какой Tbilissimo выбрать:

С бараниной — груша.

С курицей — тархун.

С друзьями — любой.