Шашлык из лосятины
Ингредиенты:
Мясо лосятина - 1 кг.
Лук репчатый - 100 гр.
Лук зеленый - 100 гр.
Соленые огурцы - 100 гр.
Уксус винный - 50 гр.
Масло оливковое - 25-30 гр.
Сахар - 15-20 гр.
Перец черный горошек - 1-2 шт.
Чеснок - 0,5 головки.
Лавровый лист, соль.

Рецепт приготовления:
Лось большое, сильное и умное животное. Охота на этого гиганта пользуется большой популярностью. А что может быть лучше, чем освежевать только что добытого лося и приготовить знатный шашлычок из свежей лосятинки? Удовольствие получите незабываемое, гарантирую. В общем, записывайте рецепт, потом еще и спасибо скажите.
Нарезаем мясо. С размерами кусочков определитесь сами, в среднем, они должны быть примерно по 35 граммов, но это в среднем. Репчатый лук режем как можно мельче, понятно, что мясорубку вы с собой на охоту не возьмете, однако она бы не помешала. Еще мельче режем чеснок.
Смешиваем все вместе. Солим. Добавляем немного сахара. Перемешиваем еще разок для верности.
После этого перемешиваем 50 граммов уксуса и 50 граммов воды. Закладываем лосятину и другие ингредиенты в кастрюлю, а затем заливаем уксусом. Кидаем туда лавровый лист и горошковый черный перец. Маринуем приблизительно 9-11 часов.
Жарим шашлык из лосятины на углях. Время от времени смазываем кусочки мяса оливковым маслом. Так они будут сочнее.
Гарнир делаем из нарезанных соленых огурцов и зеленого лука. Можно подать к шашлыку и кетчуп.

Шашлык из горного барана
Ингредиенты:
Мясо горного барана - 1 кг.
Лук репчатый - 200 гр.
Масло - 150 гр.
Уксус - 0,2 литра.

Вода - 0,4 литра.
Молотый черный перец.
Молотый кориандр.
Соль.

Рецепт приготовления:
Горный баран считается ценной добычей, а освежевать его после трудной охоты и сделать шашлычок из такой дичи приятно вдвойне. У каждого охотника свои рецепты, но мы предлагаем вам несложный и универсальный способ готовки.
Отлежавшееся мясо горного барана вымоем и нарежем небольшими кусками. Очистим и нарежем колечками репчатый лук.
В воде размешаем уксус, молотый кориандр, посолим. Положим в этот маринад мясо и лук и маринуем до следующего дня.
Потом мясо выберем, осушим салфеткой и вперемежку с луком нанижем на небольшие шампуры, посолим, смажем распущенным маслом, посыплем молотым черным перцем, уложим на хорошо разогретую решетку гриля и жарим с каждой стороны по 5 минут, смазывая распущенным маслом.
Шашлык из мяса горного барана гарнируем картошкой.

Из почек и печени косули
Ингредиенты:
Печень косули - 300 гр.
Почки косули - 300 гр.
Сало копченое - 200 гр.
Вино красное - 0,1 литра.
Молотый черный перец.
Растительное масло.
Мускатный орех.
Майоран.
Соль.

Рецепт приготовления:
На этот раз мы расскажем вам об охотничьем шашлычке из косули, но не из ее вкусного мяса, а из почек и печени. Не должно такое добро пропадать, не должно, а до мяса мы всегда доберемся. Все очень просто и легко.
Почки и печень добытой косули очистим от пленок, а затем вымоем. Из почек удалим каналы и нарежем средними кусочками - печень, и почки - ломтиками.
Посолим ингредиенты для шашлыка, приправим молотым черным перцем, тертым мускатным орехом, майораном и оставим на некоторое время отлежаться. Своего рода маринование, хотя полноценным маринованием такой метод не назовешь при всем желании.
Копченое сало тоже нарежем ломтиками и поочередно с ломтиками печени и почек нанижем на небольшие шампуры. Смочим растительным маслом и красным вином, уложим на разогретую решетку гриля и с каждой стороны жарим по 5 минут или около того.
Готовый шашлык из почек и печени косули польем стекшим соком и подаем с

обжаренной картошечкой. Можно пожарить гарнир на сковороде, а можно запечь в золе от костра.

Шашлык из дикого кабана
Ингредиенты:
Мясо кабанятина - 1 кг.
Помидоры - 400 гр.
Лук зеленый - 200 гр.
Лук репчатый - 4 шт.
Лимон - 1 шт.
Уксус - 2 ст. ложки.
Масло - 2 ст. ложки.
Перец черный молотый - по вкусу.
Соль - по вкусу.

Рецепт приготовления:
У охотников мясо дикого кабана считается одним из вкуснейших. Дичь есть дичь, а кабан - это большая дичь. Иногда оно немного жестковатое (зависит от возраста добытого зверя), но этот вопрос можно решить, подержав кабанятину еще немного в маринаде. Кстати, лучше всего использовать мясо с ляжек кабана.
Нарезаем мясо небольшими кубиками. Традиционно солим и перчим. Кидаем в ту же тару нарезанный лук и заливаем уксусом с лимонным соком. Накрываем крышкой. Маринуем 4-5 часов. Опять же, зависит от жесткости мяса.
Жарить можно и на сковороде и на углях. Как вам удобнее. Если на сковороде - добавляем масла или свиного сала. Хотя кабанятина и так жирная. Если на углях - то процесс займет около 15 минут и нанизывать мясо следует вперемешку с репчатым луком и маленькими кусочками сала.
Нарезаем помидоры и зеленый лук. Это и будет нашим гарниром. Можно порезать один лимон на дольки и также украсить тарелки.

Шашлык из куропаток
Ингредиенты:
Тушки куропаток - сколько угодно.
Несколько листьев лопуха.
Масло подсолнечное.
Любые пряности.
Сало.
Соль.

Рецепт приготовления:
Куропатки - это отличная дичь хоть и не самая крупная. А еще из них можно сделать потрясающий шашлык, хотя таких рецептов вы, скорее всего еще не встречали. Зато теперь встретили и сможете удивить своих друзей о время охоты. Ингредиентов не особо много, поэтому тяжелые сумки с собой нести никуда не нужно. Рецепт прямо скажем оригинальный, необычный и определенно стоит того чтобы его попробовать. Короче говоря, читайте дальше и сами все поймете.

Ощипываем куропаток, вынимаем у птиц внутренности, промываем тушки. В общем, стандартная процедура, знакомая каждому из нас. Обжариваем каждую тушку над костром в течение 2-3 минут, не забывая при этом смазывать их подсолнечным маслом. Это подготовительная фаза.
Теперь основное. Необходимо нашпиговать куропаток мелко нарубленными кусочками сала. Посолить их снаружи и внутри. Втереть специи и пряности исходя из собственных кулинарных предпочтений.
Теперь нанизываем куропаток на шампуры или насаживаем на вертела и не спеша обжариваем над костром. Время от времени можно сбрызгивать их маслом. Вы поймете, когда птички дойдут до кондиции.
И самое главное! После того как вы сняли тушки куропаток с шампуров, не приступайте к поеданию шашлыка мгновенно. Следует завернуть каждую тушку в чистый лист лопуха.
Знаете зачем? Это даст шашлыку пропитаться собственным ароматом. 4-5 минут будет вполне достаточно. Да и остыть птички не успеют.

Шашлык из зайчатины
Ингредиенты:
Мясо зайчатина – 0,5 кг.
Лук репчатый – 3 шт.
Вода – 500 мл.
Уксус 8% – 1 ст. ложка.
Соль – 1 чайная ложка.
Лавровый лист – 1 шт.
Перец душистый – 1-2 горошины.
Перец черный молотый.
Семена горчицы.
Помидоры.
Кориандр.

Рецепт приготовления:
Промываем зайчатину и режем ее на небольшие кусочки весом 35-45 гр. Желательно отбить их, чтобы мясо к шашлыку было нежнее. Натираем кусочки мяса солью, черным перцем и кориандром. Складываем их в подходящую посуду. Смешиваем уксус с водой и заливаем смесью мясо. Режем лук колечками и кладем в ту же посуду. Добавляем все остальные ингредиенты кроме помидоров.
Накрываем нашу зайчатинку крышкой и убираем в холодильник, или другое прохладное место. Маринуем зайчатину 6 часов. Не так уж и долго, особенно по сравнению с другим мясом.
Как только мясо для шашлыка замаринуется, нанизываем кусочки зайчатины вперемешку с колечками лука на шампуры и обжариваем на мангале. Ну, это вы и сами умеете.
К столу, шашлык из зайца, подаем вместе с помидорами, которые нужно предварительно порезать на дольки. Можно слегка подсолить, как пожелаете.

Приятного аппетита.