



М'ясо птиці, як правило, ніжніше, тому і набір спецій для нього повинен бути менш насиченим, в той же час птиця в більшості своїй обов'язково потребує приправ. Інакше йде справа з дичиною, яка сама по собі має специфічний смак і запах.

**Сіль.** Солити дичину і птицю рекомендують саме перед жарінням і краще крупною сіллю. Використовувати сіль можна на свій розсуд.

**Перці.** До птаха і дичини чудово підходить чорний, червоний і білий перець, залежно від величини шматка для жаріння: мелений або цілий. Також можна використовувати запашний перець і, звичайно, солодку червону паприку.

**Пряні трави.** До дичини добре підходять естрагон, шавлія і чебрець. До птиці додають базилік і орегано.

**Пряні суміші.** З прямих сумішей [до птиці](#) краще всього підходить суміш каррі.

**Цибуля і часник.** При приготуванні птиці і дичини на грилі можна використовувати не таку велику кількість цибулі, як при приготуванні звичайного м'ясного шашлика. А ось часник, наприклад, добре поєднується з насиченим смаком дичини і курки.

**Інші спеції.** Їх можна використовувати на свій смак. Наприклад, при маринуванні дичини можна додати трохи лаврового листа і ягід ялівцю.