



Крупна цибуля-порей 700 (грам). Консистенція вершкового масла з оцтом - 3(три) стол. ложечки. Сухий тим'ян - 1(одну) чайну ложечку. Суха трава орегано - 2(дві) чайних ложечки. Подрібнений часник - 1/4 чайної ложечки. Сіль, перчик по своєму смаку. Філе яловичини - 1(один) кг. Великі креветки - 450 (грам). Не вельми гострий кетчуп - 13 чашки. Лимонний сік - 2(дві) чайних ложечки. Оливкове масло - 2(дві) чайних ложечки. Помідори - 6(шість) шт. Цукор - 2(дві) чайних ложечки.

Обрізайте коріння і кінці листочків у цибулі-порей, поріжте цибулю вздовж на дві частини, сполосніть прохолодною водою. У високу сковорідку або широку каструлю налейте водної маси на 2(два) сантиметри і на великому вогні доведіть аж до кипіння.

Викладіть у водну масу цибулю-порей, прокип'ятіть 10 хв. аж до м'якості. Злийте водну масу і перекладіть цибулю в тарілку, заправте оливковим маслом, змішаним з оцтом.

Поки готується цибуля, в чашці приготуйте консистенцію з тим'яна, орегано, подрібненого часничку, додавши півтори чайної ложечки солі і половину чайної ложечки перчика. Натріть філе консистенцією із спецій.

Почистіть креветки, сполосніть прохолодною водою і просушіть. У мисці перемішайте креветки з кетчупом, лимонним соком і оливковим маслом. На 2 коротких шампури (20 см) занізьте креветки, залиште трохи консистенції для подальшого використання. Зрізайте у помідорів приблизно 2(два) сантиметри зверху і вельми витончений шматочок знизу, щоб їх можна було покласти. Присипте верхівки помідорів цукром, додайте 1(одну) чайну ложечку перчика і половину чайної ложечки солі.

Цибулю-порей і помідори готуйте на ґратах гриля впродовж 15 хв. на невеликому вогні, 1 раз переверніть помідори і періодично помішуйте цибулю-порей. Покладіть на тарілку.

Викладіть яловичину на ґрати гриля і готуйте на невеликому вогні 15 хв., у випадку якщо

ви бажаєте, щоб вона була трохи підсмаженою, то готуйте аж до бажаного ступеня готовності. Через 5(п'ять) хв. з початку приготування м'яса додайте до нього креветки. Перевертайте їх час від часу, змащуючи соусом з миски, і готуйте, поки не підрум'яняться.

Перед подачею на стіл поріжте м'ясо на значні шматочки, покладіть на тарілку спільно з цибулею-порей, помідорами і креветками.

Час підготовки: 30 хвилин

Час приготування: 30 хвилин

Порції: 6(шість) порцій.