**Кебаб из раков**

 **Что потребуется**

* Свежие раки больших размеров (например, категории «Босс» или «Монстр») – 25 шт
* Вода – рассчитываем 2 л воды на 7-8 раков больших размеров
* Соль – 1 ст. ложка соли на 1 л воды.
* Лавровый лист – 7 шт
* Красный молотый перец – по вкусу
* Укроп – 1 пучок
* Сливочное масло – 200 г
* Шампуры для кебаба

 **Время приготовления**

 50 минут

 **Что делать**

1. Вымываем раков под струей холодной воды.
2. Отправляем их в кастрюлю с водой, добавляем соль, лавровый лист, измельченный перец.
3. Варим 15-20 минут – пока раки не приобретут оранжево-красный оттенок.
4. Готовые раки достаем из кастрюли и даем им немного охладиться. Затем чистым сваренных раков – необходимо выделить чистое рачье мясо.
5. К рачьему мясу добавляем сливочное масло, соль и перец – по вкусу. Часто половину масла заменяют салом – кебаб из раков от этого становиться только лучше. Измельчаем все в блендере и отправляем в холодильник.
6. Облепляем шампуры охлажденной массой. Работать нужно быстро и только мокрыми руками – так смесь хорошо приклеится и не будет отпадать при жарке.
7. Готовим кебаб на мангале. Жарка займет 4-5 минут. За это время масса успеет «схватиться» и покрыться золотистой корочкой.
8. Как результат, вкусный и диетический **кебаб из раков – рецепт** довольно прост и легко воплощается в жизнь.

 **Как сервировать**

 Готовое блюдо выкладываем на плоскую тарелку. Сверху можно посыпать нарезанным укропом. Особенно хорошо дегустировать кебаб из раков с бокалом темного живого пива.