

Йогуртово-имбирный маринад для курицы или индейки

Вам понадобится

На~1 кг птицы

Натуральный йогурт	200 мл
Тертый имбирь	5 г
Чеснок	10 г
Порошок карри	5 г
Молотая зира	3 г
Соль	10 г
Черный молотый перец	5 г

Приготовление

- 1 Птицу порезать на куски.
- 2 **Маринад:** в миске смешать йогурт с имбирем, чесноком, карри, зирой, солью и перцем. Выложить куски птицы в маринад, перемешать.
- 3 **Вакуумирование:** птицу в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.

4

Мариновать 3–4 часа в холодильнике.

5

Жарить на средне-сильном жаре до румяной корочки.

**Йогуртово-имбирный маринад
для курицы или индейки**