

Маринад «Цитрус и Луковая карамель» для курицы или индейки

Вам понадобится

На~1 кг птицы

Репчатый лук	250 г
Сок апельсина	50 мл
Сок лимона	25 мл
Соевый соус	40 мл
Мед	25 мл
Молотый кориандр	3 г
Соль и перец	по вкусу

Приготовление

- 1 Птицу порубить на средние куски. Чеснок измельчить, луковицу пробить блендером до состояния пюре.
- 2 **Маринад:** смешать в миске луковое пюре, цитрусовые соки, соевый соус, мед, чеснок и кориандр. Добавить соль и перец по вкусу. Выложить куски птицы в маринад и перемешать.
- 3 **Вакуумирование:** птицу в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.

4

Убрать в холодильник на 2–3 часа, можно на ночь.

5

Жарить на мангале до образования аппетитной корочки.

**Маринад «Цитрус и Луковая
карамель» для курицы или
индейки**