

Соево-медовый маринад с арахисовой ноткой для свинины или говядины

Вам понадобится

На~1 кг мяса

Соевый соус	60 мл
Мед	25 мл
Арахисовая паста	20 г
Растительное масло	25 мл
Молотый имбирь	5 г
Чеснок	10 г
Черный молотый перец	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо порезать на куски для шашлыка. Чеснок измельчить.
- 2 **Маринад:** смешать в миске соевый соус, мед, арахисовую пасту, масло, имбирь, перец и чеснок до однородности. Выложить мясо в маринад и тщательно перемешать.
- 3 **Вакуумирование:** мясо в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.

- 4 Замариновать мясо минимум на 2 часа.
- 5 Жарить до карамелизации, следя, чтобы не пригорало (сахар из меда может быстро гореть).

Соево-медовый маринад с арахисовой ноткой для свинины или говядины