

Свиной антреют в имбирно- медовом маринаде с полентой и слиновым соусом

Вам понадобится

Свинина (антреют)	2 шт по 180 г
Кукурузная крупа	100 г
Сушеный тимьян	по вкусу

Маринад

Тертый имбирь	3 г
Мед	12 г
Соевый соус	20 мл

Соус

Сливы без косточек	150 г
Бальзамический уксус	15 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать имбирь, мед и соевый соус. Мясо посолить, погрузить в маринад и тщательно перемешать.
- 2** **Вакуумирование:** антрекот в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3** Мариновать вакуумированную свинину в холодильнике 1 час 30 минут.
- 4** **Су-вид:** поместить пакет в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ВАКУУМ/СУ-ВИД, температуру 62 °C, время приготовления 2 часа 30 минут.
- 5** **Соус:** сливы залить медом и потушить на среднем огне до мягкости. Добавить бальзамический соус, посолить и пробить блендером.
- 6** **Гарнir:** отварить кукурузную крупу по инструкции, в конце приготовления добавить щепотку сущеного тимьяна и посолить.

Свиной антрекот в имбирно-медовом маринаде с полентой и сливовым соусом