

Маринад «Гранат и прованские травы» для говядины или индейки

Вам понадобится

На~1 кг

Натуральный гранатовый сок	200 мл
Оливковое масло	60 мл
Прованские травы	5 г
Соль	6 г
Молотый черный перец	3 г
Мед	6 г

Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать гранатовый сок, масло, прованские травы, соль, перец и сахар/мед. Тонко нарезанное мясо погрузить в маринад.
- 2** **Вакуумирование:** мясо в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3** Мариновать в холодильнике 8-10 часов.
- 4** **Вяление:** вынуть мясо из маринада, обсушить бумажными полотенцами и вялить в электросушилке 4-6 часов при 50-70 °С. Проверить готовность: ломтики должны стать сухими, но не ломаться.