

Клюквенный кисло-сладкий маринад для свинины или куриной грудки

Вам понадобится

На~1-1,5 кг

Клюквенный сок	150 мл
Мед	25 мл
Растительное масло	25 мл
Яблочный или винный уксус	10 мл
Соль	6 г
Сушеный тимьян	3 г
Черный перец	3 г

Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать все ингредиенты, добившись растворения меда. Залить мясо маринадом.
- 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 3-4 часа.

4

Запекание: выложить мясо на противень и поставить в духовку, температура 180-190 °С, время приготовления 45-60 минут. Готовить, периодически поливая мясо вытекающим соком.

**Клюквенный кисло-сладкий
маринад для свинины или
куриной грудки**