

Сливочно-горчичный маринад для курицы и индейки

Вам понадобится

На~1-1,5 кг

Сливки 10-20%	100 мл
Горчица	60 г
Чеснок	10 г
Соль	6 г
Черный молотый перец	6 г
Мускатный орех	по вкусу

Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать сливки с горчицей, чесноком, солью, перцем и мускатным орехом. Обмазать птицу этим 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 минимум 2 часа.
- 4** **Запекание:** выложить птицу на противень и запечь при 180 °C в течение 40-50 минут (зависит от кусков мяса). Для более румяной корочки можно увеличить температуру до 200 °C на последние 5-7 минут.