

## Пряный маринад для говядины «Чили-лайм»

### Вам понадобится

На~1 кг

Сок лайм	50 мл
Соевый соус	60 мл
Мед	10 г
Молотый чили	3 г
Зира	3 г
Соль	5 г

### Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать все ингредиенты до растворения меда. Тонко нарезать мясо на ломтики 3-5 мм и выложить 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 6-8 часов.
- 4** **Вяление:** вынуть из маринада, обсушить бумажными полотенцами и вялить в электросушилке на температуре 70 °С примерно 4-6 часов.