

Вяленая курица

Вам понадобится

Куриное филе	500 г
Соль	10 г
Сушеный чеснок	5 г
Паприка	5 г
Перец молотый	3 г
Соевый соус	30 мл

Приготовление

- 1 Филе куриной грудки промыть, обсушить бумажным полотенцем. Нарезать тонкими полосками по 0,5 см толщиной.
- 2 Сложить в миску, добавить соль и специи, хорошо перемешать. Оставить мариноваться в холодильнике на 3 часа, лучше на ночь.
- 3 Выложить полоски на решетку духовки в один слой, чтобы они не касались друг друга. Установить программу СУШКА, температуру 70 °С, время приготовления 8 часов.