

Луково-яблочный маринад для свинины

Вам понадобится

На~1,5 кг

Яблоко (кисло-сладкое)	250 г
Репчатый лук	200 г
Растительное масло	20 мл
Соль	6 г
Молотая паприка	3 г
Черный молотый перец	3 г

Приготовление

- 1** **Маринад:** яблоко и лук натереть на крупной терке. Смешать яблоко и лук, добавить масло, соль, паприку и перец. Обмазать свиную шею получившейся смесью.
- 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 2-4 часа.
- 4** **Запекание:** выложить мясо на противень и готовить в духовке при 180 °С в течение 1 часа (в зависимости от толщины куска). Можно накрыть фольгой на первую половину времени, затем снять для румяной корочки.