

Маринад «Томат и зеленый чай» для говядины или баранины

Вам понадобится

На~1 кг мяса

Зеленый чай	250 мл
Томатный сок	200 мл
Растительное масло	25 мл
Сухой базилик	3 г
Сухой орегано	3 г
Черный молотый перец	3 г
Соль	10 г

Приготовление

- 1 Мясо порезать на куски для шашлыка.
- 2 **Маринад:** смешать в миске свежезаваренный крепкий и охлажденный зеленый чай, томатный сок, масло, базилик, орегано, соль и перец. Выложить мясо в маринад и тщательно перемешать.
- 3 **Вакуумирование:** мясо в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.

- 4 Мариновать в холодильнике 4-5 часов
- 5 Жарить на мангале, проверяя готовность, чтобы не пересушить.

**Маринад «Томат и зеленый чай»
для говядины или баранины**