

Ароматная засолка куриной грудки

Вам понадобится

Филе куриной грудки	1 кг
Соль	80 г
Сахар	20 г
Сушеный чеснок	6 г
Сушеная паприка	6 г
Черный перец	3 г

Приготовление

- 1 Посолочная смесь:** соединить соль, сахар, чеснок, паприку и перец. Куриную грудку обильно натереть смесью со всех сторон.
- 2 Вакуумирование:** грудку в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим СУХОЙ.
- 3** Солить в холодильнике 2-3 дня.
- 4** После засолки промыть, обсушить и при желании подвялить 1-2 дня в прохладном месте.