

Горчично-медовый маринад для свинины или говядины

Вам понадобится

На~1 кг

Горчица	50 г
Мед	50 г
Соевый соус	50 мл
Молотый кориандр	5 г
Соль	6 г
Перец чили	4 г

Приготовление

- 2** **Маринад:** смешать горчицу, мед, соевый соус, кориандр, соль и чили, и погрузить в маринад тонко нарезанные ломтики мяса.
- 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 6-8 часов.
- 5** **Вяление:** достать из маринада, обсушить бумажными полотенцами.