

## Пряная грудинка с чесноком

### Вам понадобится

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Свинина (грудинка)              | 1,5 кг   |
| Паприка                         | 25 г     |
| Смесь перцев с копченым чипотле | 20 г     |
| Чеснок                          | 30 г     |
| Масло оливковое с трюфелем      | 50 мл    |
| Соль                            | по вкусу |

### Приготовление

- 1 Чеснок измельчить. Грудинку натереть солью, специями, чесноком и маслом, и убрать в холодильник на 2 часа.
- 2 Выложить мясо в чашу аэрогриля. Установить программу МЯСО, температура 140 °С, время приготовления 1 час 10 минут.