

Вяленая свинина

Вам понадобится

Карбонад свиной	1 кг
Соевый соус	90 мл
Паприка копченая	12 г
Перец чили	6 г
Прованские травы	10 гр

Приготовление

- 1 Мясо нарезать ломтиками толщиной 5 мм.
- 2 В отдельной емкости смешать соевый соус, паприку и перец чили. В полученной смеси замариновать мясо, накрыть крышкой и оставить в холодильнике на 12 часов.
- 3 Выложить ломтики свинины на решетку духовки. Установить программу СУШКА, температуру 60°C, время приготовления 8 часов.