

Маринад «Кофе и паприка» для свинины или телятины

Вам понадобится

На~1 кг мяса

Молотый кофе (или гуща от вареного кофе)	30 г
Копченая паприка	10 г
Растительное масло	50 мл
Дижонская горчица	10 г
Соль	10 г
Черный молотый перец	3 г
Мед	20 г

Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать кофе (гущу), копченую паприку, горчицу, масло, мед, соль и перец в глубокой миске. Порезать мясо средним кубиком (около 3-4 см) и выложить в миску, тщательно перемешать.
- 2** **Вакуумирование:** мясо в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3** Мариновать в холодильнике 3 часа, лучше 6–8 часов.
- 4** Нанизать на шампуры и жарить на раскаленных углях до готовности.