

## Маринад «Соя и горячий шоколад» для говяжьей вырезки

### Вам понадобится

На~1 кг

Соевый соус	40 мл
Порошок какао	5 г
Растительное масло	20 мл
Коричневый сахар	6 г
Молотая паприка	6 г
Соль	6 г
Чёрный перец	по вкусу

### Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать соевый соус, какао, масло, сахар и специи до однородности. Обмазать этим составом мясо.
- 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 2-3 часа.
- 4** **Запекание:** выложить мясо на противень и готовить в духовке при 180-190 °C в течение 30-40 минут (зависит от толщины куска).