Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Мандариновый маринад

3 февраля 2020 21:04 · https://open-cook.ru/recipes/mandarinovyj-marinad



Опробовала на днях новый маринад для мяса. В планах его не было, просто попались хорошие свиные ребрышки. Разнообразия захотелось. Эксперимент удался! Думаю, что этот маринад хорошо подойдёт и к другим видам мяса.

На 0,5 кг мяса:

- 4 мандарина
- 1 ст.л. соевого соуса
- 2 ст.л. гранатового соуса Наршараб
- 1 ст.л. сахара

Мандарины очистить от кожуры и измельчить в блендере. Я не делала пюре, оставила небольшие кусочки.



Добавить соусы и сахар, перемешать. Выложить в маринад мясо. Я положила ребрышки мясом вниз, прямо в маринад, чтобы лучше промариновались. Оставить на несколько часов. У меня ребрышки мариновались 8 часов.



А рецепт свиных ребрышек в этом маринаде ЗДЕСЬ

Приятного аппетита!