



Состав:

700-800 г свиной вырезки

4 ст.л. соевого соуса

3-4 зубчика чеснока

черный молотый перец

Рецепт свиной вырезки в маринаде из соевого соуса:

Свиную вырезку промыть, слегка обсушить, нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см и выложить в миску.

Для приготовления маринада чеснок очистить, промыть и мелко порубить, добавить соевый соус и перемешать. Приготовленным маринадом залить кусочки свиной вырезки, немного поперчить, перемешать и оставить мариноваться на 25-30 минут. Блюдо не солить, поскольку в приготовлении используется соленый соевый соус.

Замаринованную свиную вырезку обжарить на сковороде в растительном масле в течение 3-4 минут с каждой стороны.

Приятного аппетита!