

Состав:

500 г свиной корейки

2 зубчика чеснока

5 ст.л. соевого соуса

1 ст.л. зернистой горчицы

1/2 лайма

1 ст.л. бальзамического уксуса

1 ч.л. коричневого сахара

Рецепт свиной корейки в маринаде из соевого соуса и горчицы:

Для приготовления маринада в миску выдавить чеснок и сок лайма, добавить соевый соус, зернистую горчицу, сахар и бальзамический уксус. Все перемешать.

Свинину промыть, обсушить и нарезать кусками толщиной 1,5-2см.

В миску с приготовленным маринадом поместить нарезанную свиную корейку, перемешать и поставить в холодильник на 1,5-2 часа.

После маринования свинину обжарить с двух сторон в растительном масле до образования коричневой корочки.

Приятного аппетита!