



**Старый
Мельник**
— ИЗ БОЧОНКА —
МЯГКОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

РЕЦЕПТ №2

Ингредиенты:

- 300 мл кефира
- 1 большая луковица, нарезанная кольцами
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 2 столовые ложки лимонного сока
- Приправы: молотый кориандр, паприка, черный перец, соль по вкусу

Инструкция:

1. В большой миске смешать кефир, лук, измельченный чеснок, лимонный сок, кориандр, паприку, черный перец и соль.
2. Мясо нарезать на кусочки среднего размера, залить приготовленным маринадом и хорошо перемешать, чтобы маринад равномерно покрыл все кусочки.
3. Оставить мясо мариноваться в холодильнике на 3-4 часа, хотя для лучшего вкуса можно оставить на ночь.
4. Вынуть мясо из маринада, насадить на шампуры и жарить на углях до готовности.

Подавать с бутылочкой «Старого Мельника из Бочонка Мягкое Безалкогольное»!

