



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

## РЕЦЕПТ №3



### Ингредиенты:

- 1 бутылка пива «Старый Мельник из Бочонка Мягкое Безалкогольное»
- 1 луковица
- 2 столовые ложки соевого соуса
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Черный перец и соль по вкусу

### Инструкция:

1. Луковицу нарезать кольцами и положить в большую миску или пластиковый пакет для хранения продуктов.
2. Добавить соевый соус, оливковое масло, перец и добавить бутылку пива «Старый Мельник из Бочонка Мягкое Безалкогольное».
3. Нарезать кусочки любого мяса в миску или пакет, перемешать, чтобы все кусочки были покрыты маринадом.
4. Оставить мариноваться мясо в холодильнике в течение нескольких часов, желательно на ночь.
5. Достать мясо из маринада и насадить на шампуры. Готовить на углях или гриле до готовности.

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

