



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

РЕЦЕПТ №4

Ингредиенты:

- 200 мл яблочного уксуса
- 2 столовые ложки меда
- 1 большой лимон (сок и цедра)
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Приправы: майоран, базилик, черный перец, соль по вкусу

Инструкция:

1. В глубокой миске смешать яблочный уксус, мед, сок и цедру лимона, оливковое масло, майоран, базилик, перец и соль.
2. Мясо нарезать на кусочки и залить приготовленным маринадом, хорошо перемешать, чтобы маринад равномерно покрыл все кусочки.
3. Оставить мясо мариноваться в холодильнике на 5-6 часов или на ночь для более насыщенного вкуса.
4. Вынуть мясо из маринада, насадить на шампуры и жарить на углях до готовности.

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

