

Мясо в крахмальном маринаде

Делала фото процесса приготовления этого мяса, а результат сделать забыла. Когда опомнилась, остались "слезки". Очень вкусное и мягкое мяско получается. Готовила на этот раз из свинины, можно по этому рецепту готовить филе курицы или индюшки, можно и говядину. Кунжут можно обжарить и посыпать мясо сверху.



Ингредиенты

свинина	700 г
яйца	2 шт.
горчица	1 -1.5 ст.л
крахмала картофельного	1 ст.л
черный молотый перец по вкусу(или смесь перцев)	
масло растительное	1.5 ст.л
соль по вкусу	
кунжут	1 - 1.5 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Готовим маринад из:

- яиц
- горчицы
- растительного масла
- крахмала
- соли
- перца
- кунжута.

Все смешиваем.

2 Шаг 2



Мясо нарезаем на кусочки.

3 Шаг 3



Кладем его в маринад и перемешиваем, даем мариноваться от 1 часа до суток.

4 Шаг 4



Затем нагреваем сковороду с маслом и жарим мясо с двух сторон. Подать мясо можно с любыми овощами.