

Пасторма из курицы

Пасторма из куриной грудки получается очень нежная и сочная. Приготовить пасторму в домашних условиях очень просто. С удовольствием делюсь рецептом рецептом пастормы с паприкой.



Ингредиенты

грудка курицы на кости	1 шт.
молоко	250 г
соль	1 ч.л.
паприка	2 ч.л.
куркума	1/4 ч.л.
мускатный орех	1/4 ч.л.
чеснок	2 зубчика
соевый соус	1 ч.л.
масло оливковое	2 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты.

2 Шаг 2



В молоке растворить соль.

3 Шаг 3



Залить куриную грудку молоком, накрыть кастрюлю крышкой и убрать в холодильник на ночь.

4 Шаг 4



Затем откинуть грудку на дуршлаг.

5 Шаг 5



Подготовить специи.

6 Шаг 6



Чеснок почистить и пропустить через пресс. Соединить специи, оливковое масло, соевый соус и чеснок.

7 Шаг 7



Всё тщательно перемешать. Наш маринад готов.

8 Шаг 8



Отделить косточку от грудки. Кожицу оставить.

9 Шаг 9



Втереть маринад в куриную грудку.

10 Шаг 10



Завернуть грудку в плотный рулет, сверху обернуть кожей и хорошо перемотать ниткой.

11 Шаг 11



Завернуть грудку в фольгу и оставить на 1 час при комнатной температуре. Затем поставить противень с грудкой в разогретую духовку и запекать при 250 градусах 20 минут.

12 Шаг 12



Готовую пасторму аккуратно освободить от фольги и переложить в пластиковый бокс с крышкой. Поместить пасторму в холодильник на ночь. Аккуратно убрать с пастормы нитки и нарезать мясо на тонкие кусочки.

13 Шаг 13



Очень вкусное и нежное мясо получилось.
Приятного аппетита!