Мы предлагаем вам несколько видов маринадов, которыми пользуются только самые искусные кулинары и специалисты по приготовлению дичи.

1. Пучок зелени (мелко нарезать), 2 ст. л. лимонного сока, 1/8 л растительного масла, соль, черный перец.
Мясо (например, небольшие кусочки филе курицы или индюшки) мариновать 2—3 ч.

2. 6 ст. л. растительного масла, 6 ст. л. уксуса, 1 ст. л, соевого соуса, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. горчицы, 3 ст. л. томатной пасты, 1 головка репчатого лука (мелко нарезать), 1 зубчик чеснока (измельчит с помощью чеснокодавилки), розмарин, тимьян
Мясо (например, небольшие кусочки филе курицы или индюшки) мариновать 1—2 ч.

3. 3—4 ст. л. растительного масла, 3—4ст. л, белого сухого вина, немного майорана, тимьяна, розмадина, кайенского перца (острый красный перец), парики.
Мясо (например, небольшие кусочки филе курицы или индюшки) мариновать 1—2 ч.

4. 1 ст. л. натурального йогурта, 1 ч. л. уксуса, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. карри, 1/4 ч. л. куркумы, 1/4ч. л. соли, щепотка кардамона.
Мясо (например, небольшие кусочки филе курицы) мариновать 30 мин.

5. 1 ст. л. имбиря, 3 зубчика чеснока (измельчит с помощью чеснокодавилки), 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. шерри, 2 ст. л. куриного бульона, 1/2 ч. л. сахара, 1-4 перца чили (мелко нарезать).
Мясо (например, небольшие кусочки филе курицы) мариновать 30 мин.

6. Маринад для гриля.
Перемеать 8 ст. л. уксуса, 8 ст. л. меда, 2 головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 4 ч. л. сладкого перца, 4 ч. л. душицы, 125 мл растительного масла, соль и соус.

МАРИНАД ДЛЯ ВЫМОЧКИ КРУПНОЙ ДИЧИ

Ингредиенты:
1 стакан 9%-ного уксуса, 2 стакана воды, 2 ст. ложки соли, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 сельдерей (корень), 1 луковица, 12 зерен душистого (ямайского) перца, 6 лавровых листьев, 6 бутонов гвоздики, 3 капсулки кардамона, 0,5 головки чеснока.
Приготовление
Коренья и лук мелко нарезать, смешать с пряностями (кроме чеснока), залить уксусом и водой и вскипятить.
В горячий маринад засыпать мелко нарезанный чеснок.
Горячим маринадом заливать старое мясо, остуженным - молодое.

МАРИНАД ДЛЯ ВЫМОЧКИ СРЕДНЕЙ ДИЧИ

Ингредиенты:
2 стакана кипятка, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сухой мяты, 1 ст. ложка можжевеловых ягод, 5-6 бутонов гвоздики, 1 горсть веточек майорана (без зелени), 6 зерен душистого (ямайского) перца, 1 луковица, 0,5 головки чеснока.
Приготовление
Пряности поместить в марлевый мешочек, лук мелко нарезать и вскипятить, затем, пока маринад не остыл, положить мелко нарезанный чеснок, лимонную кислоту, закрыть, дать настояться, затем остудить на холоде.
В холодный маринад класть дичь.

ЯГОДНАЯ ПРИПРАВА К ДИЧИ

Ингредиенты:

0,5 стакана сушеной брусники, 0,5 стакана сушеной черники, 1,5 стакана кипятка, 0,5- 1 ч. ложки лимонной кислоты, 4-5 кусков сахара-рафинада или 5 ст. ложек сахарного песку.

Приготовление

Сушеную ягоду залить крутым кипятком, закрыть, подождать, когда разбухнет и остынет, затем добавить лимонную кислоту и сахар, размять, размешать.

Добавить, если потребуется, еще кипяченой воды и дать этой смеси постоять 2-3 дня, чтобы она слегка закисла при комнатной температуре.