

Чтобы мясо приобрело аромат, приятный вкус, мягкость, его следует замариновать. Для маринада используют столовый уксус или лимонный сок, репчатый лук, зелень петрушки, перец, соль. Мясо заливают маринадом и ставят на холод на несколько часов.