

# Куропатка и утка на мангале





1. Почистить дичь: снять перо, опалить  
лишний пух, выпотрошить тушку. Отрезать  
спинную часть, т.к. она слишком костлявая.





2.  
Замариновать  
тушки в  
маринаде: соль,  
перец,  
можжевеловая  
ягода,  
брусничный  
соус или другой  
кислый на Ваш  
вкус. Оставить  
мариноваться  
на 2-3ч., но  
желательно на  
ночь





3. Перед тем как выкладывать на мангал, кусочки дичи обернуть в жирную свиную пленку, замоченную заранее в слабом растворе уксуса. Выкладываем на решетку дичь и жарим на углях. Чаще переворачиваем, поливаем маринадом из уксуса, воды и





Готовую дичь выкладываем на  
блюдо, хорошо подать к мясу  
брусничный соус.  
Приятного аппетита

