## Маринад

* Маринование мяса дичи – это важный этап, так как без него мясо будет слишком жесткое для употребления. Блюда из дичи лучше всего делать из уже маринованного мяса.
* Для того чтобы замариновать дичь, необходимо полностью залить им мясо и оставить на несколько часов. Основой маринада является уксус. Можно использовать как обычный столовый, так и виноградный.
* На 1 л воды потребуется 1-2 стакана столового уксуса. Необходимым элементом является сахар и соль, а для аромата можно использовать лук, чеснок и разные специи. В более изысканных вариантах маринада вместо уксуса можно использовать сухое вино.
* Емкость для маринования дичи не должна быть алюминиевой или медной, или иметь плохое эмалевое покрытие. Время маринования разное и зависит от возраста животного и состояния мяса. Пернатые обычно маринуются 24 часа, зайцы – двое суток, копытные – 4-5 суток.

Маринад бывает:

* горячий;
* холодный.