

Шинка з м'ясної сировини у медовому маринаді, яка містить м'ясну сировину, яку перед запіканням витримують у маринаді з олії, солі, перцю чорного та червоного, коріандру, цибулі сушеної, імбирю, яка відрізняється тим, що м'ясну сировину перед запіканням витримують 1 годину у маринаді, в який додатково додають мед, олію соняшникову, часник мелений та розмарин, в наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

М'ясна сировина	65,0
Мед	12
Олія	12
Сіль	1,5
Перець чорний мелений	0,2
Перець червоний мелений	0,2
Цибуля сушена	5,3
Часник мелений	0,7
Коріандр подрібнений	2,3
Імбир мелений	0,6
Розмарин	0,2