

Marynata chrzanowo-miodowa do mięs



MARTA RYŻEK-KALKOWSKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Chrzan śmietankowy Smak	2 łyżki
cząber	1 łyżeczka
musztarda francuska	2 łyżki
miód płynny	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
liść lubczyku	
sól i pieprz	
olej	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty wkładamy do miski i dokładnie mieszamy, aż składniki się dobrze wymieszają. Marynatą smaruję dokładnie całość mięsa. Mięso w marynacie pozostawiam na minimum 2 godziny lub na całą noc w lodówce.