

Marynata do mięsa



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	1/2 szkl
woda	2 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/3 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżeczka
cebula	1/2
pietruszką	3 gałązki
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Sól ziołowa jodowana Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miseczki wlewamy oliwę i wodę. Dodajemy paprykę w proszku, przyprawę curry, czosnek granulowany, sól ziołową oraz sok ze świeżo wyciśnięty z cytryny. Wszystko dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Cebulę obieramy i kroimy w kosteczkę. Opłukaną pietruszkę siekamy.
- KROK 3 Do miseczki dajemy pokrojoną cebulkę i posiekaną pietruszkę, mieszamy.
- KROK 4 Odstawiamy na 10 minut, aby składniki dobrze się połączyły.