

marynata do schabu



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata do mięs klasyczna Prymat	1 op.
majeranek	1 łyżeczka
papryka	1 łyżeczka
przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżeczka
oliwa	5 łyżek
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki wsypujemy całą marynatę klasyczną Prymat, wlewamy 5 łyżek oliwy z oliwek, mieszamy. Dodajemy po 1 łyżeczce majeranku, granulowanego czosnku, papryki i przyprawy do dań Kucharek, dokładnie mieszamy. Odstawiamy na godzinę. Pędzelkiem spożywczym наносimy dokładnie marynatę na schab (1,60) z każdej strony, władamy do dużego naczynia żaroodpornego, na całą noc do lodówki.