

Marynata do wołowiny



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ocet winny	4-5 łyżek
pieprz	
skórka z cytryny	1 łyżka
miód	1 czubata łyżka
musztarda dijon	2 łyżeczki
tymianek	1 czubata łyżka
oliwa	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oliwę mieszamy z octem winnym i musztardą dijon. Dodajemy skórkę z cytryny (suszoną lub świeżą), miód, tymianek oraz pieprz i dokładnie mieszamy. Marynujemy wołowinę w marynacie co najmniej 12 godzin.