

Marynata musztardowo- miodowa



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Musztarda sarepska Prymat	3 łyżeczki
miód	2 łyżeczki
tymianek	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól i pieprz	
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dodajemy musztardę, olej i miód, wszystkie składniki łączymy na jednolitą masę. Następnie dodajemy tymianek, paprykę ostrą, sól i pieprz. Marynatę odstawiamy na godzinę do przegryzienia się smaków, po upłygnięciu czasu wrzucamy dowolne mięso i mieszamy.