

## Marynata z musztardą do mięs



### KASIENKA23



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>musztarda rosyjska</b>	3 łyżki
<b>olej roślinny</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	0,5 łyżki
<b>tymianek</b>	1 łyżka
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	0,5 łyżki
<b>szałwia</b>	1 łyżka (suszone liście)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczek przekładamy musztardę, olej, świeżo zmielony pieprz, sól i zioła (rozdrobiony suszony tymianek i szałwię) całość mieszamy. Odstawiamy na min 15 minut po czym nacieramy tak przygotowaną marynatą mięso wieprzowe (karkówkę, schab, łopatkę lub żeberka). Natarte mięso marynujemy minimum 3 godziny. Tak przygotowane mięso pieczemy w piekarniku lub grillujemy.