

Marynata ziołowa do kurczaka



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rozmaryn Prymat	0,5 łyżeczki
czosnek	0,5 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
bazylija otarta Prymat	0,5 łyżeczki
tymianek	0,5 łyżeczki
Pieprz czarny- MŁYNEK	1 łyżeczka
olej	5 łyżek
sól	2 łyżki
ocet winny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zioła (tymianek, czosnek, rozmaryn, bazylię) oraz paprykę wsypujemy do niewielkiej miseczki, dodajemy pieprz i sól, całość mieszamy. Dodajemy ocet i olej ponownie mieszamy. Odstawiamy na min 15 minut po czym nacieramy tak przygotowaną marynatą kurczaka. Natartego kurczaka marynujemy minimum 3 godziny.