

Marynata do pieczeni



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	3 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
sól, pieprz	
tymianek	
cząber	
czosnek	3/4 ząbki
kolendra	
majeranek	
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	
ziele angielskie	3 ziarenka
ocet winny czerwony	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki wymieszać, dodawać całe ząbki czosnku i po łyżce ziół, doprawić, połączyć mięso i schowane pod folię trzymać całą noc by przeszło marynatą. Mieszanka idealna do szynki, karkówki, łopatk.