

słodko-kwaśna marynata



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miód	3 łyżki
sok z cytryny	
olej sezamowy	0,5 szkl
sos sojowy	4 łyżki
ocet winny	2 łyżki
woda	3 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
Imbir mielony Prymat	szczypta
mięso	
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marynata na około kilogramowy kawałek mięsa. Świetna zarówno na grilla, jak i do pieczenia. Wyciskam sok z cytryny. Miód rozpuszczam w ciepłej wodzie i mieszam wszystkie składniki. Wkładam mięso i marynuję co najmniej 1 dzień. Jeśli marynata nie pokrywa w całości mięsa, co jakiś czas je przekręcam i polewam.
smacznego :)