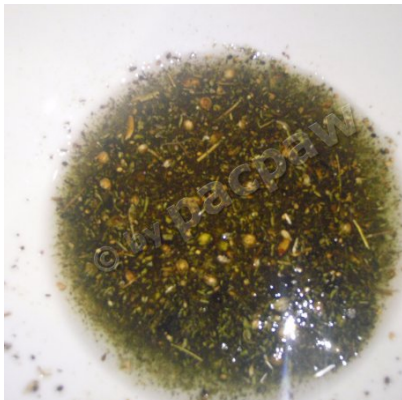


Marynata jałowcowo-cząberowa



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziele angielskie	1
cząber	2 łyżeczki
olej z pestek winogron	4 łyżki
Kolendra cała Prymat	1/2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki oprócz oleju wsypujemy do moździerza i ucieramy. Następnie dolewamy olej i dokładnie mieszamy. Marynatę tę często stosuję do mięs i drobiu robionych "po myśliwsku".