



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Marynata grilowa do wieprzowiny

Marynujemy min. 24 godziny.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: więcej

☒ na grilla

Składniki:

- liść bobkowy, 2 szt.
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- cebulka dymka, 1 szt.
- ocet winny , 1 łyżk.
- oliwa z oliwek, 20 ml
- piwo, 20 ml
- musztarda, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

bierzemy ćwierć szklanki piwa i łączymy z taką samą ilością oliwy z oliwek, następnie dodajemy ocet winny i musztardę. Kroimy na drobno cebulkę dymkę wraz z szczypiorkiem, natkę pietruszki (łyżkę) oraz kruszymy 2 liście laurowe. Dodajemy do marynaty i marynujemy min. 24 godziny.

