



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

Marynata grilowa do drobiu

Marynujemy 24 godziny ale można i mniej.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: więcej

na grilla

Składniki:

- bazylia, 1 łyżk.
- szalwia, 1 łyżk.
- tymianek, 1 łyżk.
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- sok z cytryny, 20 ml
- oliwa z oliwek, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Pół szklanki oliwy mieszamy z ćwierć szklanki soku z cytryny i startą skórką cytrynową (wcześniej sparzonej). Do tego dodajemy różne świeże zioła (jakie mamy ale do drobiu wg mnie najlepiej pasuje tymianek, bazylia, ew. szalwia) - kilka łyżek. Marynujemy 24 godziny ale można i mniej.

