

Bylinková marináda

Kategorie: Ostatní marinády

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo



Suroviny

- 1 dl oleje
- 3 polévkové lžíce vinného octa
- 2 polévkové lžíce nasekaného tymiánu
- 2 polévkové lžíce nasekaného estragonu
- 2 polévkové lžíce nasekané rozmarýny

Postup

Smíchej všechny ingredience a vše s masem vlož do plastického sáčku. Sáček uzavři a maso namasíruj. Ponechej v lednici marinovat dle potřeby. Maso si natáhne barvu vína a čím déle bude v marinádě tím bude tmavší a křehčí.