

absolutně nej marináda na cokoli

Kategorie: Studená jídla

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

oregana

medu

trochu méně máty a drceného rozmarýnu - případně podle chuti dosolit a opepřit

majoránky

2 větší cibule

2 lžičky Maggi

3-4 stroužky česneku

Ingredience::

po lžičce (nebo podle chuti) kari

1 lžíce 1-2 lžíce kečupu a hořčice

1 dl oleje

Postup

Postup přípravy: Cibuli a česnek nastrouháme, přilejeme a přisypeme ostatní ingredience a smícháme. (Já používám ponorný mixér, takže cibuli jen rozkrájím na kousky a hodím do vyššího kelímku, přidám vše ostatní a rozmixuji na kaši). Množství je tak na jedno kuře (rozporcované na kousky), nebo na 8-10 plátků vepřového (naklepaného a s naříznutými okraji), nebo v nejhorším i cca na 10 vuřtíků. Na všem je tato marináda absolutně nej.... Nakládám maso minimálně jeden den předem, ale pokud se třeba pokazí počasí, mám maso v marinádě (pořádně marinádou obalené, namačkané a uzavřené třeba v plastové krabici) i 4 dny.