



Marináda na kuracie, bravčové, hovädzie, jahnacie mäso

.

//

.

Marináda na hovädzie steaky

Suroviny:

hovädzie mäso

1 dl olivového oleja

šťava z 1/2 citróna

2 strúčiky cesnaku

2 streky tabasca

drvené čierne korenie

Príprava:

Cesnak roztlačíme, a všetko spolu rozmiešame.

Marináda na orientálne kuracie prsia

Suroviny:

hydínové mäso

1 dl suchého bieleho vína

1 lyžica posekaného zázvoru

1 lyžička podrveného rascovca (kumín)

mleté čierne korenie

čili

0,5 dl oleja

Príprava:

Premiešaním surovín vytvoríme marinádu.

Čilli marináda

Suroviny:

na jahňacie, hovädzie, bravčové a hydinové mäso

1 ČL mletého čili korenia

1 ČL mletej papriky

1 ČL mletej rasce

3 PL citrónovej šťavy

1 PL mletého koriandra

3 strúčiky cesnaku

soľ

pivo

Príprava

Prísady dáme do sklenenej misy. Prilievame pivo, až kým nezískame červenú kašovitú masu. Pridáme mäso, ktoré chceme marinovať. Dôkladne ho obalíme a necháme marinovať.

.

//

.

Sladko-pikantná marináda

Suroviny:

na jahňacie, hovädzie mäso a hydinové

6 PL marhuľového džemu

2 PL francúzskej horčice

1 PL medu

1 PL vinného octu

1 PL oleja

Príprava:

Všetky prísady dobre premiešame v sklenenej nádobe. Pridáme na menšie kúsky pokrájané mäso, dobre premiešame a necháme marinovať.

Marináda z bieleho vína

Suroviny:

na hovädzie, bravčové a hydinové mäso

1/2 l bieleho vína

3 PL vínneho octu

1 cibuľa

1 petržlen

1 mrkva

2 strúčiky cesnaku

10 zrníček bieleho korenia

1 vetvička tymianu

2 klinčeky

1 bobkový list

Príprava:

Do vína pridáme cibuľu, petržlen a mrkvu, všetko nakrájané na kocky, pretlačený cesnak, roztlačené zrnká korenia, vetvičku tymianu, klinčeky a bobkový list.

Marináda na všetky druhy mäsa

Suroviny:

slnečnicový olej

paradajka

čierne korenie

zelená paprika

cibuľa

Príprava:

Do slnečnicového oleja roztlačíme paradajku, pridáme čierne korenie, nakrájanú zelenú papriku a cibuľu. Mäso necháme marinovať 12 hodín.

tags: marinada na grilovanie na vsetky druhy masa