

# Bylinková marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- olej 5 lžíce
- tymián 1 lžíce
- máty 1.2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mletý kmín 1 špetka

**Doba přípravy:** 5 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

1. Koření smícháme spolu se solí
2. Přidáme citronovou šťávu a olej, promícháme
3. Marinádou potíráme grilované pokrmy, jako kuřecí maso, houby či zeleninu, ty necháme v lednici marinovat, až pak je dáme na rozpálený gril opéci.