

Pikantní marináda na maso

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 1 ks
- olivový olej 200 ml
- kremžská hořčice 1 lžíce
- chilli paprička 1 ks
- menší cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- sójová omáčka 2 lžíce
- sušená rajčata 50 g
- **podle chuti**
- dobromysl 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- pesto 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno. Česnek oloupeme a prolisujeme. Sušená rajčátka nejmenno nasekáme. Z celého citronu vymačkáme čerstvou šťávu.

Do olivového oleje vmícháme jemně sekaná sušená rajčata, chilli papričku, cibuli a prolisovaný česnek. Přidáme sójovou omáčku, hořčici, koření a citronovou šťávu.

Do marinády nakládáme maso na noc před grilováním.