

Kečupová marináda s medem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčatový protlak 1 lžíce
- jablečný ocet 2 lžíce
- dijonská hořčice 1 lžíce
- limetka 1 ks
- olivový olej 3 lžíce
- sekaná bazalka 3 lžíce
- kečup 4 lžíce
- med 3 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z limetky důkladně vymačkáme šťávu.

Do misky dáme kečup, tekutý med, hořčici, limetkou šťávu a šleháme. Postupně zašleháme všechny ostatní ingredience, až vznikne pasta.

Kečupovou marinádou potřeme maso a necháme marinovat.

Kečupová marináda s medem je vhodná po marinování drůbeže i vepřového masa. Podle druhu medu

trochu pozměníme i chuť marinády. Dobrý je akátový med.