

Čínská medová marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 5 lžíce
- med 2 lžíce
- sojová omáčka 5 lžíce
- česnek 3 stroužek
- solamyl 2 lžička
- čerstvý zázvor 20 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Česnek utřeme se solí, zázvor nastrouháme najemno a vše smícháme dohromady. Je potřeba dát si pozor, aby se med dobře rozmíchal. Je-li marináda kvůli medu hustší, ředíme po lžičce sojovou omáčkou nebo olejem.

Čínská medová marináda je vhodná na libovolné drůbeží maso.