

# Worcesterská marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 špetka
- olivový olej 4 lžíce
- mletá pálivá paprika 1 špetka
- sůl 2 lžička
- cibule 2 ks
- vinný ocet 3 lžíce
- cukr 0.5 lžička
- petrželka 1 špetka
- kečup 2 lžíce
- worcesterová omáčka 2 lžíce

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli po oloupání nakrájíme nadrobno, česnek prolisujeme.

Všechny ingredience od worcestru, oleje, octa, kečupu, cibule a veškerých bylinek až po cukr smícháme a do směsi přes noc naložíme maso.

Druhý den maso naložené ve worcesterské marinádě pečeme nebo grilujeme.

