

# Nejlepší marináda na maso

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- tymián 0.33 lžička
- sójová omáčka 1 lžíce
- krůtí nebo kuřecí steak 4 ks
- česnek 2 stroužek
- med 2 lžíce
- chilli koření 0.5 lžička
- mletý zázvor 0.5 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso nakrájíme na steakové plátky.

Vymícháme si marinádu z medu, chilli koření, sójové omáčky, prolisovaného česneku, zázvoru, tymiánu, soli a oleje. Maso naložíme do marinády a necháme do druhého dne proležet.

Steaky v nejlepší marinádě na maso poté buď osmažíme na pánvi nebo grilujeme.

