

Medovo-pivní marináda na steaky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Med 3 lžíce
- Černé pivo 250 ml
- Vinný ocet 1 lžíce
- Rozmarýn 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Med, pivo, ocet a olej dobře promícháme a ochutíme jemně nasekaným rozmarýnem. V této směsi marinujeme převážně krůtí a vepřové maso.