

Česneková grilovací marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Černý pepř drcený 1 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Česnek - utřený 5 stroužek
- Rozmarýn - čerstvý, nasekaný 0.5 lžíce
- Chilli paprička sušená 0.5 lžíce
- Tymián - čerstvý, nasekaný 0.5 lžíce
- Olej olivový 9 lžíce
- Černý pepř drcený 1 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Česnek - utřený 5 stroužek
- Rozmarýn - čerstvý, nasekaný 0.5 lžíce
- Chilli paprička sušená 0.5 lžíce
- Tymián - čerstvý, nasekaný 0.5 lžíce
- Olej olivový 9 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Olej promícháme se všemi surovinami a pořádně promícháme.
Necháme půl hodiny odpočinout, aby se uvolnily všechny chutě.