
Marynaty do mięs pieczonych na grillu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5251 razy.

(na 6 kotletów)

DO BARANINY

Cytrynowo-ziółowa z czosnkiem:

2 łyżki skórki startej z cytryny wymieszać z 8 łyżkami soku z cytryny, 2 łyżkami ziół i roztartymi 2 ząbkami czosnku.

Dodać 1/8 l oliwy. Wymieszać .

Pomidorowa z tymiankiem i czosnkiem:

2 łyżki przecieru pomidorowego wymieszać z 2 roztartymi ząbkami czosnku, pięczkiem posiekanego tymianku. Połączyć z 1/8 l oleju.

DO RUMSZTYKÓW

Z imbirem i chili: półtorej łyżki skórki startej z limonek i 6 łyżek soku z limonek wymieszać z 2 posiekanymi strąkami papryczki chili, łyżeczką startego imbiru, łyżeczką curry i 100 ml oleju.

Z tabasco: 2 posiekane cebule poddusić na 2 łyżkach oleju. Dodać 8 łyżek keczupu, 2 łyżki octu jabłkowego, sos tabasco i worcester. 5 minut pogotować i dodać 150 ml oleju.

DO STEKÓW WIEPRZOWYCH Z piwa: łyżkę ziaren gorczycy i 2 liście laurowe rozgnieść , wymieszać z łyżką musztardy, 100 ml piwa, łyżką octu winnego, 100 g posiekanej cebuli, 2 łyżkami natki oraz 100 ml oleju.

"Claudia"