

BBQ marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kečup 0.5 l
- olivový olej 4 lžíce
- feniklová semínka 2 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- mletý pepř 1 lžíce
- mletá sladká paprika 4 lžička
- sůl 3 lžička
- kmín 1 lžička
- hřebíček 5 ks
- česnek 4 stroužek
- rozmarýn 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Tekuté ingredience spolu promícháme, fenkyl, černý pepř, hřebíček a kmín rozdrťme v hmoždíři, rozmarýn, tymián, česnek a kůru nasekáme, všechny ingredience spolu promícháme
2. Směs pozvolna přivedeme k varu, pak ji hned odstavíme ze zdroje tepla a za občasného promíchání necháme vychladnout
3. Vychladlou marinádu přecedíme přes sítko a ihned použijeme, nebo ji můžeme několik dní skladovat v lednici.

Poznámka:

dále s jednoho pomeranče nastrouhanou kůru a vymačkanou šťávu
kdo má rád pikantní, přida chilli