

Worcesterská marináda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová žebírka 500 g
- bůček 500 g
- worcesterská omáčka 2 lžíce
- česnek 1 stroužek
- cibule 2 ks
- olej olivový 4 lžíce
- ocet vinný 3 lžíce
- kečup 2 lžíce
- sůl 2 lžička
- cukr krupice 0.5 lžička
- majoránka 1 špetka
- paprika pálivá 1 špetka
- petrželka 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechny ingredience smícháme a do směsi přes noc naložíme maso. Druhý den pečeme v troubě nebo grilujeme na ohni.

Poznámka:

Maso může být jakékoliv, vepřové, krůtí i kuřecí.