

Česnekovo-zázvorová marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Česnek 2 lžička
- Zázvor 3 lžička
- Sojová omáčka 4 lžíce
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V misce smícháme nastrouhaný zázvor, česnek, sojovou omáčku a olej. Plátky vepřového masa (krkovice, bok, plec) nebo naporcované kuře či králík, případně kuřecí stehenní řízky, paličky, křídla potřeme marinádou, naskládáme do misky, zaklopíme a necháme přes noc marinovat v chladnu.

Takto připravené maso pak pečeme, smažíme nebo grilujeme.

Sůl není třeba nebo jen velmi málo, jelikož sojová omáčka je slaná dost.