

Marináda na grilované maso

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové maso 1 kg
- **marináda**
- vejce 2 ks
- mletý pepř 0.25 lžička
- česnek 8 stroužek
- solamyl 2 lžíce
- chilli koření 1 snítka
- koření maggi 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- kari 0.5 lžička
- worcestrová omáčka 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z vajec, dochucovačů a veškerého koření a bylinek si připravíme marinádu. Přidáme prolisovaný česnek a vše dobře vyšleháme.

Vepřové maso nakrájíme na plátky a v přichystané marinádě necháme marinovat minimálně 24 hodin.

Poté maso v marinádě připravujeme na grilu, až je krásně zlatavé a měkké.

Marinádu používáme podle chuti na různé druhy masa.