

Pivní marináda na maso

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- olivový olej 0.5 sklenice
- česnek 2 stroužek
- citron 0.5 ks
- světlé pivo 1 sklenice
- **podle chuti**
- bobkový list 1 ks
- tymián 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Střední cibuli s česnekem oloupeme a nakrájíme nadrobno. Tymián a bobkový list nasekáme také nadrobno.

Cibuli, česnek a bylinky zalijeme půlkou vymačkaného citronu, olivovým olejem a pivem. Vše promícháme a do marinády vložíme plátky masa. Nádobku přikryjeme a necháme na pár hodin v lednici.

Pivní marináda dodá vepřovému masu výbornou chuť. Masové plátky můžeme připravit na grilu, v troubě i na pánvi. Masové plátky osolíme a opeříme až na konec.

