

Marináda na maso z USA

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Jablečný ocet 1 l
- Voda 1 l
- Hořčice 100 ml
- Sůl 2 lžíce
- Červený pepř 1 lžička
- Mletý pepř 2 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: USA

Postup:

Všechny ingredience smícháme a do této marinády naložíme maso na několik hodin do chladu, můžeme i přes noc. Poté grilujeme, pečeme na pánvi nebo v troubě.