

Koprová marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Koriandr nasekaný 1 lžíce
- Petrželová nať nasekaná 1 lžíce
- Zázvor nasekaný 2 lžička
- Chilli papričky nahrubo nasekané 2 ks
- Kopr nasekaný nahrubo 2 lžíce
- Cukr hnědý 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Vše smícháme. Maso marinujeme několik hodin, ideální je přes noc či 24 hodin, na chladném místě.