

Mexická marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Olej 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Vinný ocet 1 lžíce
- Chilli 1 špetka
- Jablečná šťáva 2 lžíce
- Cukr moučka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehřátém oleji krátce osmažíme utřený česnek, vmícháme ocet, džus, chilli, cukr, sůl a pepř. Prohříváme za stálého míchání do zhnědnutí. Můžeme použít pro kuřecí a rybí maso nebo k potírání masa při grilování.