

Chilli-bazalková marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 2

- Bílé víno 50 ml
- Chilli paprička 1 ks
- Bazalka 1 lžíce
- Dijonská hořčice 0.5 lžička
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cca 50 ml bílého vína smícháme s chilli papričkou, lžící natrhané bazalky a trochou dijonské hořčice(ideálně s hrubšími zrnky). Zalijeme trochou olivového oleje.

Poznámka:

Marináda je ideální na mořské plody, ryby a krevety.