

Ostrá barbeque marináda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rajčatová passata 125 ml
- Worcesterská omáčka 60 ml
- Třtinový cukr 55 g
- Jablečný cider 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Pálivá paprika 3 lžička
- Sušené oregano 1 lžička
- Mletý kmín 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V hrnci smíchejte 125 ml rajčatové passaty, 60 ml Worcesterské omáčky, 55 g třtinového cukru, 2 lžíce jablečného cideru, 1 lžici Dijonské hořčice, 3 lžičky pálivé papriky, 1 lžičku sušeného oregana a 1 lžičku mletého kmínu a na slabém plameni zahřívejte asi 3 minuty. Pak zvyšte plamen na střední a nechte probublávat 5 minut, nebo dokud marináda nezhoustne.

Tip - Hodí se na hovězí, jehněčí, vepřové i kuřecí maso.

Tip - Dipy udělejte den předem a v chladu nechte rozležet. Ozdobené bylinkami jsou dipy nejlepší. Navíc ovoněné. Hostům nabídněte vždy více dipů, ať má každý na výběr. Ve sklenici s víčkem vydrží glazury a marinády, uložené v lednici, až dva týdny. Marinády a glazury se při vaření snadno připálí, stále je proto promíchávejte a nevařte příliš. Zdá-li se vám po čase marináda nebo glazura příliš tuhá, zahřejte ji v mikrovlnce.