



## Marináda kuře



Naše tekuté marinády zaručí skvělou chuť připravovaného masa při každé grilovačce. Jak už název napovídá, marináda Kuře je určena pro přípravu kuřecího masa, ale nebojte se ji vyzkoušet i na další druhy mas, kde nechcete kořením přebít samotnou chuť masa.

Složení: voda, rajčatová pasta, cukr, vinný ocet, olej řepkový, jablečný koncentrát, sacharózový sirup, worcestrová omáčka (voda, ocet, cukr, jedlá sůl, víno, švestková povidla [švestky, jablka, pektin], směs koření, barvivo E150d, sušený rajčatový protlak, aroma, chilli extrakt,

česnekový extrakt), jedlá sůl 2%, hořčičné semínko bílé mleté, aromata, kyselina citrónová, zahušřovadlo xanthan, paprika pálivá mletá 0,16%, sušený sójový hydrolyzát (sojové boby), rozmarýn mletý 0,15%, barvivo E 150c, konzervanty (sorban draselný a benzoan sodný), extrakty (cibulový, česnekový, chilli, černý pepř).

Návod k přípravě:

Obsah sáčku vlijte do misky. Přidejte 600 g masa a promíchejte tak, aby marináda maso rovnoměrně pokryla. Nechte odležet nejméně 2 hodiny v chladu.

Pro silnější a bohatší chuť marinujte déle.