Pivní marináda

Naše tekuté marinády zaručí skvělou chuť připravovaného masa při každé grilovačce. Pivní marináda se skvěle hodí zejména na grilování vepřového masa, jako je prorostlá krkovička, bůček, nebo žebírka.

Složení: pivo výčepní 62 % (voda, ječný slad, chmelový extrakt, chmel), jedlá sůl 8,9%, cukr, sójová omáčka (sójový hydrolyzát, víno, švestky, jablka, barvivo E150d, sušený rajčatový protlak, látky zvýrazňující chuť a vůni E 621, E627, E631, kvasnicový výtažek, směs koření, česnekový extrakt), řepkový olej, ocet, rajčatový prášek, sušená zelenina (cibule

1,3%, česnek 1%), směs bylinek 0,7% (majoránka drhnutá, bazalka 0,2%), regulátor kyselosti kyselina citrónová, směs koření, zahušťovadlo xanthan, konzervanty (sorban draselný, benzoan sodný).

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.