



Medová marináda



Naše tekuté marinády zaručí skvělou chuť připravovaného masa při každé grilovačce. Medovou marinádu nejlépe využijete při přípravě kuřecích křidélek nebo vepřových či jiných žebírek. Kombinace medu a protlaku zajistí, že marináda bude na kouscích masa držet a rovnoměrně je dochutí.

Složení: pitná voda, cukr, glukóza, med 15 %, rajčatový protlak 11%, jedlá sůl, vinný ocet, 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), aromata, chilli mleté, směs koření, konzervanty (sorban draselný, benzoan sodný), rozmarýn mletý 0,6%, zahušřovadlo xanthan.

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.