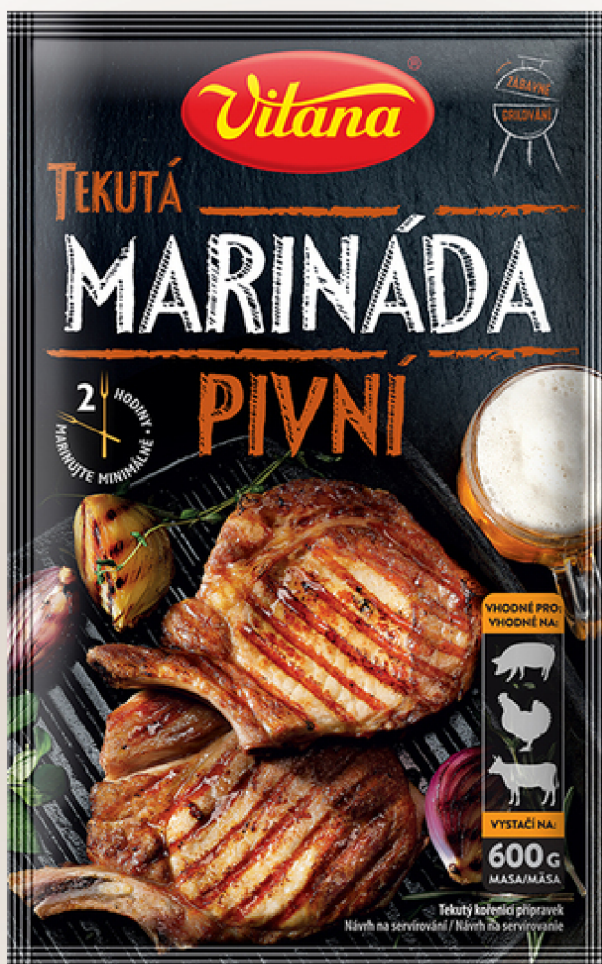




Tekutá marináda pивná



Zloženie: výčapné pivo 62 % (voda, jačmenný slad, chmeľový extrakt, chmeľ), cukor, sójová omáčka (sójový hydrolyzát, víno, slivky, jablká, farbivo E150d, sušený rajčinový pretlak, zvýrazňovače chuti: E 621, E627, E631, kvasnicový výťažok, zmes korenín, cesnakový extrakt), jedlá soľ, repkový olej, ocot, rajčinový prášok, sušená zelenina (cibuľa 1,3 %, cesnak 1 %), zmes bylín 0,7 % (majorán drvený, bazalka 0,2 %), regulátor kyslosti kyselina citrónová, zmes korenín, zahusťovadlo xantánová guma, konzervačné látky (sorban draselný, benzoan sodný).

Môže obsahovať stopy vajec, mlieka, zeleru a horčice.

1. Návod na prípravu: Obsah balenia vlejte do misky. Pridajte 600 g mäsa a premiešajte tak, aby marináda mäso rovnomerne pokryla. Nechajte odležať najmenej 2 hodiny v chlade. Na dosiahnutie silnejšej a bohatšej chuti marinujte dlhšie. Náš tip: MEDAILÓNIKY PLNENÉ SUŠENÝM OVOCÍM Sušené slivky a marhule naplňte olúpanými mandľami. Potom do štyroch medailónikov z bravčovej panenky (cca 1 cm vysokých) urobte z každej strany nožom otvor a vyplňte ovocím. Mäso nechajte marinovať minimálne 2 hodiny v Tekutej marináde pivnej Vitana a grilujte na rozpálenom grile. Ako príloha sa výborne hodí grilovaný kukuričný klas.