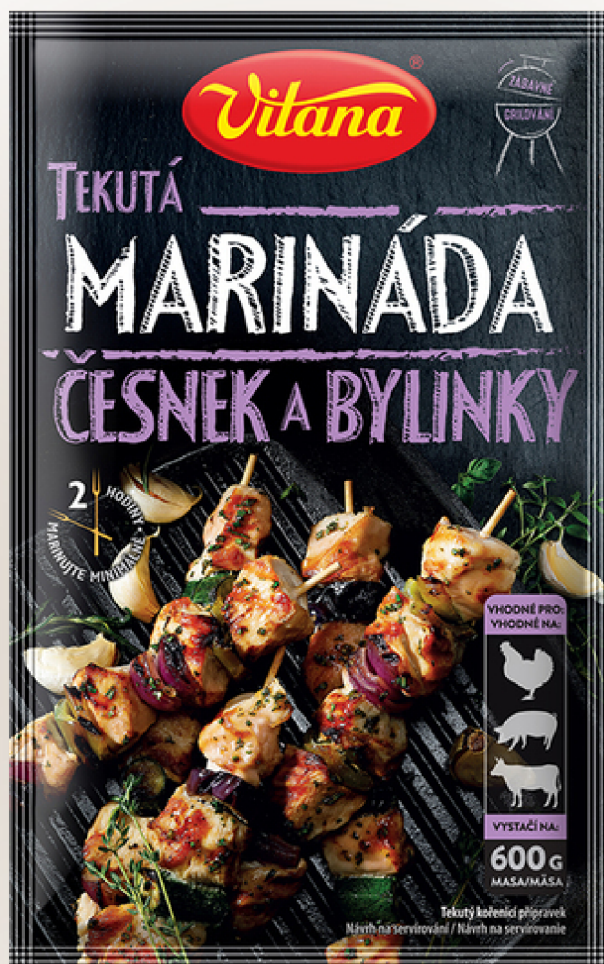




Tekutá marináda cesnak a bylinky



Zloženie: voda, vínny ocot, repkový olej, jedlá soľ, jablkový koncentrát, aróma, sušený cesnak mletý 4 %, sójová omáčka (sójový hydrolyzát, víno, slivky, jablká, farbivo E150d, sušený rajčinový pretlak, zvýrazňovače chuti: E 621, E627, E631, kvasnicový výťažok, zmes korenín, cesnakový extrakt), zmes bylín 1,4 % (rozmarín, tymian, oregano, majorán), sušená cibuľa mletá, čierne korenie mleté, regulátor kyslosti kyselina citrónová, glukóza, kurkuma mletá, farbivo paprikový extrakt, zahusťovadlá (xantánová guma, modifikovaný

zemiakový škrob), konzervačné látky (sorban draselný, benzoan sodný).

Môže obsahovať stopy lepku, 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: MARINOVANÁ TRESKA SO SYROM** 600 g tresky alebo inej ryby vložte do zapekacej misy a marinujte v Tekutej marináde cesnak a bylinky Vitana minimálne 2 hodiny. Posypte nastrúhaným syrom a nechajte zapievať v rúre asi 20 minút pri teplote 200 °C. Servírujte s dusenou zeleninou a divokou ryžou.