



## Tekutá marináda medová



Zloženie: pitná voda, cukor, glukóza, med 15 %, rajčinový pretlak 11 %, jedlá soľ, vínny ocot, sójová omáčka (sójový hydrolyzáť, víno, slivky, jablká, farbivo E150d, sušený rajčinový pretlak, zvýrazňovače chuti: E621, E627, E631, kvasnicový výťažok, zmes korenín, cesnakový extrakt), arómy, čili paprika mletá, zmes korenín, konzervačné látky (sorban draselný, benzoan sodný), rozmarín mletý 0,06 %, zahusťovadlo xantánová guma.

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: MORČACÍ ZÁVITOK QUATTRO FORMAGGI Morčacie rezne z prs (4 ks) naklepte a položte na ne 1 plátok eidamu, hermelínu, kúsok nivy, mozzarely a niekoľko plátkov šampiňónov. Mäso v polovici prehnite, spojte ihlou a marinujte najmenej 2 hodiny v Tekutej marináde medovej Vitana. Potom grilujte, po chvíli otáčajte a potierajte zvyšnou marinádou. Podávajte s opečenými zemiakmi.