



Tekutá marináda kura



Zloženie: voda, rajčinová pasta, cukor, vínny ocot, repkový olej, jablkový koncentrát, sacharózový sirup, horčicové semeno biele mleté, jedlá soľ, ocot, arómy, kyselina: kyselina citrónová, zahusťovadlo: xantánová guma, paprika mletá 0,16 %, sušený sójový hydrolyzát, rozmarín mletý 0,15 %, farbivá (E 150c, E 150d), víno, konzervačné látky (sorban draselný a benzoan sodný), extrakty (cibuľový, cesnakový, čili paprika), slivky, jablká, zmes korenín.

Môže obsahovať stopy lepku, vajec, mlieka a zeleru.

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.