



Tekutá marináda rebierka



Zloženie: voda, vínny ocot, jedlá soľ, cukor, zmes korenín (čili paprika 0,2 %, čierne korenie 0,8 %, sladká paprika), arómy, jablkový koncentrát, sójová omáčka (sójový hydrolyzát, víno, slivky, jablká, farbivo E150d, sušený rajčinový pretlak, zvýrazňovače chuti: E 621, E627, E631, kvasnicový výťažok, zmes korenín, cesnakový extrakt), repkový olej, zahusťovadlá (modifikovaný zemiakový škrob, xantánová guma), tekutá dymová aróma, farbivo paprikový extrakt, rozmarín mletý 0,1 %, 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: MARINOVANÝ ŠPÍZ Bravčové, kuracie a hovädzie mäso nakrájajte na kocky a spoločne s kúskami cibule a so šampiňónmi napichujte na grilovací ihlu. Špízy vložte do Tekutej marinády rebierka Vitana a pred grilovaním nechajte niekoľko hodín odležať. Podávajte s ryžou, pečenými zemiakmi alebo šalátom.