



Tekutá marináda pikantná krkovička



Zloženie: voda, horčica plnotučná (horčica biela mletá, vínny ocot, cukor, zmes korenín, konzervačná látka benzoan sodný), cukor, ocot, repkový olej, jedlá soľ, med, zmes korenín, cesnakový prášok, aróma, paprika čili chipotle mletá 0,5 %, zahusťovadlo xantánová guma, horčica čierna celá, regulátor kyslosti kyselina citrónová, extrakt z čili papriky, konzervačné látky (sorban draselný, benzoan sodný).

Môže obsahovať stopy lepku, vajec, mlieka, zeleru a sóje.

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: MARINOVANÉ KURACIE PRSIA SO SMOTANOU Kuracie prsia (500 g) nakrájajte na plátky. Vložte do Tekutej marinády pikantná krkovička Vitana a nechajte v chlade odležať minimálne 3 hodiny. Mäso poukladajte do zapekacej misky, prelejte smotanou a v rúre vyhriatej na 200 °C pečte asi 30 minút. Ako prílohu podávajte ryžu alebo opečené zemiaky.