



Grilovacie korenie s bylinkami



Recept: Bylinková krkovička (4 porcie) Ingrediencie: 4 plátky krkovičky, 2 lyžice Grilovacieho korenia s bylinkami Vitana, 4 lyžice rastlinného oleja, 100 g cherry paradajok. Plátky mäsa pokvapkajte olejom a okoreňte z oboch strán. Vložte do misky a nechajte odležať minimálne 2 hodiny. Potom dajte na gril a zároveň s mäsom grilujte aj cherry paradajky (ideálne na grilovacej tácke). Následne podávajte, najlepšie s čerstvým domácim chlebom.

Naložte mäso na 2 hodiny do chladu, docielite tak výraznejšiu chuť.

Zloženie: jedlá soľ 55 %, cesnak sušený mletý, cibuľa sušená mletá, rozmarín mletý 5 %, šalvia drvená 3,5 %, sušená petržlenová vňať drvená, zázvor mletý, kurkuma mletá, saturejka mletá 2 %, mäta pieporná drvená 2 %.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.