



Tekutá marináda Teriyaki



Tekutý prípravok s koreninami na marinovanie mäsa.

Zloženie: cukor, voda, med, vínny ocot, morská soľ 2,8 %, sušená sójová omáčka fermentovaná (sójové bôby, jedlá soľ), zázvor mletý 2,4 %, víno, modifikovaný škrob, karamelizovaný sacharózový sirup, kvasnicový extrakt, aróma, extrakt z čili papričky 0,05 %, konzervačné látky (sorban draselný, benzoan sodný).

Môže obsahovať lepok, vajcia, mlieko, zeler, horčicu.

Návod na prípravu: Obsah vrečka vlejte do misky. Pridajte 600 g mäsa a premiešajte tak, aby marináda mäso rovnomerne pokryla. Nechajte odležať najmenej 2 hodiny v chladničke. Na dosiahnutie silnejšej a bohatšej chuti marinujte dlhšie. Marinované mäso riadne tepelne opracujte na grile, v rúre alebo na panvici. Pri príprave na panvici môžete použiť trochu oleja. Mäso už nesolte.

Náš TIP: Kuracie kúsky so sezamom

600 g kuracieho mäsa nakrájajte na cca 2 cm kúsky a vložte do Tekutej marinády Teriyaki. Nechajte v chlade odležať minimálne 2 hodiny. Na veľkej panvici alebo vo woku na 1 lyžici oleja sprudka restujte cca 10 - 12 minút. K mäsu prisypte 2 lyžice sezamových semienok a restujte ďalšiu polovicu minúty. Premiešajte s hrstou nadrobno nakrájanej jarnej cibuľky a ihneď podávajte s dusenou ryžou alebo zeleninou.