



Tekutá marináda Pikantná



Tekutý prípravok s koreninami na marinovanie mäsa.

Zloženie: voda, horčica plnotučná (voda, horčičné semienko mleté, ocot, cukor, jedlá soľ, zmes korenín, kurkuma), jedlá soľ, cukor, olej repkový, ocot, med, paprika sladká mletá, paprika štipľavá mletá 0,7 %, cesnak mletý, arómy, čili paprika mletá, čili paprika chipotle mletá, kajenská paprika, koriander mletý, zmes korenín, horčičné semienko čierne celé, zahusťovadlo xantánová guma, regulátor kyslosti kyselina

citrónová, čili paprika kúsky, konzervačné látky (sorban draselný a benzoan sodný).

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

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: Pikantný marinovaný bôčik

600 g bôčika bez kosti nakrájajte na zhruba 1 cm plátky a vložte do Tekutej Pikantnej marinády. V chlade nechajte odležať minimálne 2 hodiny, najlepšie však 24 hodín. Pripravte plech s papierom na pečenie a zľahka potrite olejom. Plátky mäsa uložte vedľa seba a pečte v dopredu vyhriatej rúre na 175 °C 30 min. Potom otočte mäso, pridajte trošku vody a pečte mäso odokryté na 150 °C ďalších 30 min. Ko koncu pečenia ešte pridajte trochu vody, dopečte na cca 200 °C domäkka.