



Pivní marináda

Ingredience

světlé pivo: 200 ml
slunečnicový olej: 8 PL
větší cibule: 1 ks
třtinový cukr: 1 KL
dijonská hořčice: 1 KL
sójová omáčka: 2 PL
chilli paprička: 0.5 ks
tabasco dle chuti
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Pivo smícháme s olejem, sójovou omáčkou a hořčicí. Přimícháme na kolečka nakrájenou chilli papričku, cukr, sůl, pepř, na proužky nakrájenou cibuli a...

Pivní marináda - recept

Pivo smícháme s olejem, sójovou omáčkou a hořčicí. Přimícháme na kolečka nakrájenou chilli papričku, cukr, sůl, pepř, na proužky nakrájenou cibuli a podle chuti tabasco.

Pivní marináda se hodí k vepřovému masu nebo ji můžeme použít pro **marinování žebírek**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí