



5 MARYNAT, NA KTÓRE NIE MA BATA




przepisy.pl



przepisy.pl

Marynata na jogurcie z ginem do mięs z grilla



 5 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ostra papryka - 1 łyżeczka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- musztarda francuska - 2 łyżki
- cytryna - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- jałowiec - 2 ziarna
- gin - 100 mililitrów
- jogurt naturalny - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. W kielichu miksera połącz wszystkie składniki miksując je ze sobą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Marynata piwno-jabłkowa do mięs z grilla



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- ciemne piwo typu porter - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- kwaśne jabłka - 2 sztuki
- szalotki - 4 sztuki
- olej roślinny - 50 mililitrów
- sok jabłkowy - 500 mililitrów
- cukier muscovado - 4 łyżki
- cynamon - 1 łyżka
- ziele angielskie - 5 ziaren
- goździki - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. W garnku na rozgrzanym oleju podsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę. Gdy się zeszkli dodaj cukier i smaż aż ulegnie karmelizacji. Następnie dodaj goździki, ziele angielskie, jabłko starte na tarce oraz cynamon i ketchup Hellamann's.
2. Wszystko razem smaż w gorącym cukrze chwilę, po czym zalej sokiem z jabłkowym i piwem. Wszystko razem gotuj aż powstanie dość gęsta marynata.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Marynata tajska

przepisy.pl



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sos sojowy - 4 łyżki
- sos rybny - 2 łyżki
- Sos Hellmann's CHILLI** - 3 łyżki
- olej - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- sok z limonki - 2 sztuki
- cebula szalotka - 2 sztuki
- cukier palmowy - 1 łyżka
- korzeń galangal - 1 łyżeczka
- natka kolendry - 1 pęczek
- liście limonki kaffir - 1 szczypta
- trawa cytrynowa - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Sos sojowy, sos rybny, sos chilli Hellmann's, czosnek, sok z limonki, imbir, listki limonki kaffir, cukier, posiekaną trawę cytrynową połącz miksując wszystko w kielichu miksera lub utrzyj w moździerzu.
2. Na koniec marynatę połącz z posiekaną kolendrą i posiekaną szalotką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Marynata tandoori



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pasta Tandoori - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- sok z cytryny - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Połącz pastę z przyprawą w mini kostkach Knorr.
2. Dodaj jogurt oraz sok z cytryny i mieszaj dokładnie, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Powstałą w ten sposób marynatę możesz użyć na przykład do kurczaka.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Marynata z czerwonym winem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwone wino - 0.5 szklanek
- ocet z czerwonego wina - 5 łyżek
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- cebula szalotka - 1 sztuka
- cukier brązowy - 3 łyżki
- oliwa - 3 łyżki
- liść laurowy - 2 sztuki
- kolendra - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- rozmaryn - 1 pęczek
- jałowiec - 4 sztuki
- goździki - 3 ziarna

Sposób przygotowania:

1. Obierz cebulę, pokrój ją bardzo drobno, a następnie na rozgrzanej patelni lub w garnku podsmaż na oliwie. Gdy się zeszkli, dodaj delikatnie zmiążdżone w moździerzu przyprawy- ziele angielskie, jałowiec, kolendrę, goździki oraz pokruszone liście laurowe. Przyprawy smażyć chwilę, tak aby oddały swój aromat.

2. Do przypraw dodaj brązowy cukier podsmażając cały czas spraw, aby cukier uległ karmelizacji. Dodaj czerwone wino, ocet, posiekany rozmaryn, Przyprawę do grilla Knorr i posiekany czosnek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Herbaciany napój z truskawkami i melisą



Składniki:

- Lipton Clear Green Citrus** - 2 sztuki
- kilka listków świeżej melisy
- syrop z sosny - 4 łyżki
- truskawki - 4 sztuki

 5 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dwie torebki zielonej herbaty cytrusowej Lipton zalej 400 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem odstaw na bok aby dobrze się zaparzył.
2. Herbatę wlej do odpowiednich szklanek z listkami melisy i kawałkami truskawek. Całość dopraw do smaku wlewając po dwie łyżki syropu z sosny. Szklankę udekoruj kawałkiem truskawki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl