



## Dijonská marináda na vepřové maso

Ingredience

olej: **150 ml**  
hořčice dijonská: **4 PL**  
tymián  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Hořčici smícháme s tymiánem, solí a pepřem. Pro ještě lepší chuť marinády můžeme použít krémovou a hrubozrnnou hořčici v poměru 3:1. Směs zalijeme...**

## Dijonská marináda na vepřové maso - recept

Hořčici smícháme s tymiánem, solí a pepřem. Pro ještě lepší chuť marinády můžeme použít **krémovou a hrubozrnnou hořčici v poměru 3:1**. Směs zalijeme olejem a promícháme. Množství oleje přizpůsobíme podle množství masa. Do nádoby nalijeme polovinu marinády, položíme na ni omyté a osušené maso, zalijeme druhou polovinou a marinujeme ideálně přes noc.

**Marináda na vepřové maso** z dijonské hořčice dá masu skvělou pikantní chuť.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí