



Švestková marináda na vepřové maso

Ingredience

olej: 150 ml
švestková povidla: 3 PL
dezertní víno: 3 PL
stroužky česneku: 1 ks
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Množství oleje přizpůsobíme podle množství masa. Česnek oloupeme a prolisujeme. Smícháme ho se solí, povidly a dezertním vínem. Směs zalijeme olejem a promícháme. Do nádoby nalijeme polovinu marinády, položíme na ni omyté a osušené maso, zalijeme druhou polovinou a marinujeme ideálně přes noc....

Švestková marináda na vepřové maso - recept

Množství oleje přizpůsobíme podle množství masa. Česnek oloupeme a prolisujeme. Smícháme ho se solí, povidly a dezertním vínem. Směs zalijeme olejem a promícháme. Do nádoby nalijeme polovinu marinády, položíme na ni omyté a osušené maso, zalijeme druhou polovinou a marinujeme ideálně přes noc. **Marináda na vepřové maso** do masa krásně vtáhne lehce švestkovou chuť.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí