



4 marinády na mäso

Na citrónovo-tymianovú:

šťava z polovice citróna, 3 prelisované strúčiky cesnaku, lyžička sušeného oregana, pár smietok citrónového tymianu, biele čerstvo mleté korenie, soľ
3 lyžice olivového oleja

Na medovo pretlakovú:

1 lyžička mletej rasce, 1 lyžica paradajkovej pretlaku, 3 lyžice olivového oleja, 4 farebné čerstvo mleté korenie, chilli vločky podľa chuti, lyžička granulovaného cesnaku, 1 lyžica medu, soľ

Na jogurtovú:

3 lyžice bieleho jogurtu, hrst' nasekanej mäty, 1 lyžička oregana, šťava z polovice citróna, čerstvo mleté, čierne korenie, nastrúhaná kôra z 1 citrónu, soľ

Na sójovú s ras el hanout:

1 lyžica sójovej omáčky, 2 lyžice olivového oleja, 1 lyžička ras el hanout, 1 na drobno nasekaná chilli paprička, 1 lyžička červenej papriky, čerstvo mleté čierne korenie a soľ

Jednotlivé ingrediencie na tú ktorú marinádu spolu dobre premiešajte. Mäso marinujte v chladničke min 4 hodiny pred grilovačkou, ideálne cez noc pred plánovaným grilovaním. Mäso sa výborne marinuje v uzátvarateľných greckách, resp. zavakuované. Pol hodiny pred grilovaním mäso z chladničky vyberte.