

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/przyprawa-do-marynat-1-kg-p-280.html>

Przyprawa Do Marynat 1 Kg



Cena	35,00 zł
Numer katalogowy	280
Kod EAN	05902888001306
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

Liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, czosnek płatki, papryka płatki: czerwona i zielona, pietruszka nać, jałowiec, kolendra, kminek, pieprz ziółowy.

Charakterystyka

Doskonale dobrane zioła wzbogacą każde danie w wyjątkowe, a marynata nie tylko podkreśli i wydobędzie smak mięs, ale również sprawi, że będą rozplýwać się w ustach. Zioła takie, jak kolendra, kminek czy liść laurowy nadadzą niepowtarzalny aromat potrawom, czyniąc każdy posiłek wyjątkowym.

Zastosowanie

Wykorzystywana do drobiu, wieprzowiny, wołowiny, jagnięciny i dziczyzny. Schab w marynacie musztardowo – jogurtowej: mięso należy podzielić na małe, równej wielkości kawałki. Musztardę łączymy z jogurtem naturalnym, dodajemy odrobinę miód, przyprawę do marynat, sól i pieprz. Wymieszać z mięsem i odstawić do lodówki na 24 godziny.

Ciekawostka

Większe kawałki mięsa, a także te, które posiadają skórę, należy nakłuć widelcem lub patyczkiem, dzięki czemu marynata lepiej wchłonie się w głąb mięsa, które będzie kruche, delikatne i doskonałe w smaku.