

Link do produktu: <https://rafex.eu/marynata-tysiaca-wysp-1-kg-p-216.html>



Marynata Tysiaca Wysp 1 Kg

Cena	29,71 zł
Numer katalogowy	216
Kod EAN	05902888000835
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

pomidory suszone, cukier, papryka grys, papryka słodka, cebula grys, maltodekstryna, sól, chili , czosnek suszony, kolendra, natka pietruszki, kminek, pieprz cayenne,tymianek, szalwia,oregano.

Charakterystyka

Marynata dzięki swojej formie jest w stanie przeniknąć do wnętrza przygotowywanego mięsa, staje się ono soczyste, miękkie i od środka na zewnątrz aromatyczne. Marynata tysiaca wysp została spopularyzowana po tym, gdy odkryto jej świetne zastosowanie w zalewach, w których moczy się mięso i warzywa odpowiednio wcześniej przed obróbką termiczną. Najlepiej tak przygotowane mięso grillować, piec, lub wędzić.

Zastosowanie

Do kotletów z karkówki podsmażonych na patelni dodajemy rozgnieciony ząbek czosnku, łyżeczkę papryki słodkiej i ostrej, trzy czubate łyżki **Opis:**
: ywanej mieszanki ziół i łyżkę oleju. Po podsmażeniu zalewamy szklanką wody i dusimy, aż do zmiękczenia mięsa. W międzyczasie gotujemy ryż, podajemy z tartymi buraczkami.

Ciekawostki

Wbrew pozorom marynata tysiaca wysp nie ma nic wspólnego ze swą nazwą prezentując wyspiarski charakter. Powstała na pograniczu USA i Kanady i zdobyła swoją popularność drogą pantoflową.