

Marynata z maślanki lub kwasnego mleka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Do mięs ciemnych

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 600 ml kwaśnego mleka lub maślanki -
- 2 łyżki winnego octu -
- 4 ziarna jałowca -
- 6 ziaren pieprzu -
- 1 łyżeczka tymianku lub majeranku -

Etapy przyrządzania:

1. Mieszam wszystkie składniki. Nie gotuje. Mięso po wyjeciu z marynaty opłukac.

