

Marinády práškové – sypké

Zmes korenin určena na prípravu marinády, ktorú pripravujeme zo sypkej práškovej zmesi, jedleho oleja a vody podľa: 150 g sypkej marinády + 350 ml oleja + 500 ml vody zmiešame a mechanicky rozšľaháme. Získaný 1 kg marinovacej emulzie vystačí takto pripravenej marinády mäso naložíme, necháme určitú dobu odstáť (najlepšie do druhého dňa) a potom ho tepelne opracujeme na panvici s trochou oleja. Zmes korenin určená na prípravu marinády, ktorú pripravujeme zo sypkej práškovej zmesi, jedleho oleja a vody podľa: 150 g sypkej marinády + 350 ml oleja + 500 ml vody zmiešame a mechanicky rozšľaháme. Získaný 1 kg marinovacej emulzie vystačí

Kód	Názov produktu	Charakteristika	Dávkovanie
121	Marináda Amsterdam	Jemná smotanovo-syrová marináda s bylinkami vhodná na ľubovoľné druhy mäsa	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
122	Marináda Papriková	Jemne pikantná papriková marináda vhodná na ľubovoľné druhy mäsa	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
123	Marináda Chicken	Špeciálna jemná papriková marináda vhodná predovšetkým na plátky z kuracieho mäsa, steaky, ale i celé kurčatá, výborná aj na morčacie mäso	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
124	Marináda Gyros	Výrazná, pikantná marináda s bylinkami na bravčové, hydínové a králičie mäso	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
125	Marináda San Marco	Jemná pikantná smotanovo-papriková marináda vhodná na všetky druhy mäsa, ale aj na prípravu omáčok na cestoviny a lasagne a iných talianskych špecialít	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
126	Marináda Cesnaková	Výrazná marináda cesnakovej chuti a vône s príchutou bazalky na bravčové, hydínové, jahňacie a rybie mäso	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
127	Marináda Poľovník	Jemne aromatická marináda určená predovšetkým na zverinu a hovädzie mäso, pre jej výraznú chuť vhodné na všetky špeciality z diviny	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
128	Marináda Čínska	Originálna jemne pikantná marináda s kari korením a chuťou ázijskej kuchyne	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
129	Marináda Vajda	Prijemne aromatická marináda s rascou a cibuľou vhodná na široké použitie v slovenskej a maďarskej kuchyni	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
130	Marináda Barbecue	Jemne sladko pikantná marináda s dymovou arómou na grilovanie hydiny, bravčového a hovädzieho mäsa	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
131	Marináda Paprikovo-smotanová	Jemná marináda s príchutou papriky	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
132	Marináda Pfefferico	Pikantná papriková marináda s drveným čiernym korením na hovädzie, bravčové a rybie mäso	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
133	Marináda Arizona	Prijemne aromatická marináda so zázvorom, škoricou, oregánom, karamelom, cesnakom a paprikou širokého použitia	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa
134	Marináda Mexico	Jemne ostrá papriková marináda s bielym korením, chilli, škoricou a sušenou zeleninou na hydínové a bravčové mäso	cca 150g hotovej marinády/ 1kg mäsa