

Marynaty do mięs z grilla



Opis wskazówki

Wypróbuj nasze pomysły na marynaty pełne smaku i aromatu!

Maj większości kocharzy się z pierwszymi ciepłymi dniami, podczas których w promieniach słonecznych można rozpalić grilla i przyjemnie spędzić czas w gronie znajomych. Jednak aby zachwycić przybyłych gości należy dobrze się przygotować. Jednym z kluczowych elementów są marynaty do mięsa. To one nadają smak i aromat soczystym kawałkom mięsa, które później ugrillujesz. Pozostawione w nich mięso przejdzie wyjątkowym i niepowtarzalnym smakiem.

Ziołowa marynata

Najprostsza i najszybsza w przygotowaniu, ale niezwykle aromatyczna. Wystarczy, że wymieszasz oliwę, kilka ząbków czosnku oraz ulubione zioła. Aby dodać ostrości dodaj do marynaty płatki chilli.

Zioła dopasuj do wybranego przez siebie mięsa. Do drobiu doskonale będą zioła prowansalskie lub oregano. Z kolei do wieprzowiny i wołowiny świetnie pasują majeranek, tymianek oraz szałwia.

Marynata z azjatycką nutą

Bazą tej marynaty jest sos sojowy i olej. Smaku dodadzą jej intensywne przyprawy takie jak kumin, imbir, gałka muskatołowa oraz chilli. Możesz dodać również nasiona czarnuszki oraz sezamu. Aby podkreślić i zintensyfikować smak marynaty olej możesz zastąpić olejem sezamowym lub z orzeszków ziemnych i dodać niewielką ilość wina ryżowego. Marynata jest niezwykle uniwersalna i możesz w niej przygotować każdy rodzaj mięsa oraz owoców morza.

Cytrynowa marynata

Doskonała zarówno do drobiu jak i krewetek. Ma lekki i orzeźwiający smak. Aby ją przygotować potrzebujesz soku i skórki z cytryny oraz pomarańczy, oliwy, natki pietruszki oraz tymianku. Mięso marynuj co najmniej 30 minut.

Jogurtowa marynata

Powstaje z połączenia jogurtu, kminku, curry, pieprzu, soli i czosnku. Możesz do niej dodać niewielką ilość cukru brązowego oraz soku z cytryny. Marynata ma intensywny aromat i piękny żółty kolor. Najlepiej sprawdzi się przy marynowaniu drobiu. Mięso powinno spędzić w niej około kilku godzin, aby przeszło wszystkimi smakami.