

## Metody marynowania wołowiny



# Opis wskazówki

Nawet najlepszy kawałek mięsa sam w sobie nie ma wyjątkowego smaku.

Kluczem do sukcesu jest marynata, która sprawia, że mięso jest kruche, aromatyczne i wyśmienicie smakuje.

Mięso powinno się marynować przez około 12-16 godzin. Ten czas nie powinien być jednak dłuższy niż 48 godzin. Jeśli nie masz na tyle czasu, włóż mięso na marynaty nawet na pół godziny.

## Zioła

Do marynowania mięsa świetnie nadadzą się zioła. Wybierz swoje ulubione gatunki, zmieszaj je z oliwą z oliwek lub olejem i gotowe!

Pamiętaj, by przed smażeniem usunąć wszystkie składniki z mięsa. W przeciwnym razie mogą się przypalić.

## Musztarda

Delikatne kawałki wołowiny np. polędwica, nie wymagają długiego marynowania. Wystarczy natrzeć je musztardą, czosnkiem, ziołami i odstawić na 2-3 godziny.

Marynata z czerwonym winem wytrawnym dla wymagających

## Składniki:

1 szklanka wody

2/3 szklanki octu winnego

½ szklanki czerwonego wina

2 listki laurowe

10 ziarenek pieprzu

10 ziarenek ziela angielskiego

Wszystkie składniki wymieszaj. Mięso marynuj przez przynajmniej 12 godzin w lodówce. Po zakończeniu marynowania, marynatę możesz przesiać przez sitko i użyć go do wzmocnienia sosu.

## Miękka wołowina

Niezawodnym sposobem na zmiękczenie wołowiny jest ocet. Najlepiej wybrać biały ocet winny lub ocet balsamiczny. Dodaj do niego dużą ilość ulubionych przypraw i pieprzu. W przypadku wołowiny lepiej zrezygnować z soli. Zapobiega ona uwalnianiu się cennych soków z mięsa. Wystarczą dwie godziny marynowania, by wołowina stała się delikatna i miękka.