

Bylinková marináda s octem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 lžíce	balzamikový ocet
50 ml	olej
1 lžíce	kapary nasekané najemno
1 hrst	čerstvá bazalka
1 hrst	čerstvé oregano
1 hrst	čerstvá pažitka
1 stroužek	najemno nasekaný česnek
	sůl a pepř



Postup přípravy

Všechny ingredience smícháme dohromady. Maso, ryby či zeleninu touto marinádou potřeme a dáme do ledničky zhruba na 1/2 hodiny odpočinout. Poté ogrilujeme či opečeme v troubě.