



przepisy.pl

Marynata do karkówki ziołowa

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- białe wino półwytrawne - 200 mililitrów
- biały ocet winny - 400 mililitrów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 4 sztuki
- papryczka chilli - 2 sztuki
- koper włoski - 1 sztuka
- marchew - 50 gramów
- dymka - 1 pęczek
- pomarańcza - 1 sztuka
- rozmaryn świeży gałązka - 1 pęczek
- tymianek - 1 pęczek
- cukier - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wino z octem i mini kostkami Knorr zagotuj.
2. Dymkę, koper włoski, marchew i papryczkę chili pokrój w plastry, zioła posiekaj nie za drobno i następnie dodaj do winnego rosółu.
3. Wystudź wywar i włocz powoli oliwę z oliwek. Taka ilość marynaty wystarcz na 1 kg karkówki. Marynuj 24 godz.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl