

## Маринад для мяса

Автор: Jaxa

12.09.2010 18:22 -

---



Сколько времени мариновать мясо – это зависит и от мяса, и от ваших вкусов. Специалисты обычно не рекомендуют увлекаться этим процессом и ограничиться несколькими часами. Однако, в ряде рецептов предлагается мариновать мясо в течение суток и даже более.

### Требуемые ингредиенты

- 200—250 мл белого сухого вина
- 200—250 мл растительного масла
- 1 морковь, 2 крупные луковицы
- 1 долька чеснока
- 1/2 лимона (или 250 мл уксуса)
- 1 небольшой пучок зелени петрушки
- лавровых листа
- черный перец горошком.

Чеснок, лук, морковь нарезать кружочками.

Мясо полить растительным маслом, предварительно положив в посуду, где оно будет мариноваться.

Нарезанные овощи, лавровый лист, зелень петрушки и черный перец полить вином, затем соком лимона, оставить мариноваться от 2 ч до 2 суток.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

## Маринад для мяса

Автор: Јаха

12.09.2010 18:22 -

---

{jcomments on}