

Marynata do pieczonego mięsa na ruszcie

6+ porcji 15 sek

Składniki

- 500 ml białego wytrawnego wina
- 5 Ł. oliwy
- sok z 1 cytryny
- 1 ł suszonego tymianku
- 0,5 ł cukru
- 0,5 ł pieprzu

Przygotowanie

1. Do naczynia głównego włożyć wszystkie składniki, mieszać.

   15 s 5

2. Zanurzyć mięso na kilka godzin.