

Marynata do polędwiczek wieprzowych



6 porcji



30 sek.



Składniki

- 3 łyżki sosu chili
- 2 łyżki ketchupu
- 2 łyżki dżemu z czerwonej porzeczki
- 2 łyżki oliwy
- 0,25 łyżki czarnego pieprzu
- 1/8 łyżki pieprzu Cayenne
- 2 ząbki czosnku

Przygotowanie



Do naczynia głównego na wirujące noże wrzucić czosnek.



15 s



6



Dodać pozostałe składniki.



15 s



5



Polędwiczki zanurzyć na kilka godzin w marynacie.