

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

1

Do naczynia głównego na wirujące noże wrzucić czosnek.

15 s 6

2

Dodać pozostałe składniki.

15 s 5

3

Polędwiczki zanurzyć na kilka godzin w marynacie.