Citronová marináda na drůbeží maso

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

3 lžíce	rostlinný olej
1 lžíce	citronová šťáva
1 lžíce	limetková šťáva
	kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu nakrájená na proužky
hrst	nasekaná čerstvá meduňka
špetka	bílý pepř
	sůl



Postup přípravy

Veškeré ingredience smícháme v misce. Drůbeží maso touto marinádou potřeme a dáme zhruba na půl hodiny do lednice marinovat. Poté namarinované drůbeží maso ogrilujeme na grilu nebo opečeme v troubě.