Medovo-česneková marináda se zázvorem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 lžíce	med
3 lžíce	rostlinný olej
2 lžíce	worcesterová omáčka
1 lžíce	vinný ocet
1 stroužek	česnek
kousek	rozmarýn
1/2 lžičky	strouhaný zázvor
	sůl a pepř



Postup přípravy

Všechny přísady smícháme dohromady a marináda je připravena k použití. Můžeme s ní potírat maso i ryby, výborná je také na zeleninu. Stejně jako u jiných marinád ji nechte nejprve asi půl hodiny v lednici nasáknout (na masu, zelenině atd.) a poté až marinované kousky grilujte.