



Sposób przygotowania

W misce połączyć wszystkie składniki marynaty i przed użyciem odstawić na 2 godziny do lodówki. Marynata doskonale komponuje się z mięsem królika, drobiem i cielęciną.

Marynata rozmarynowa z białym winem



2 godziny



300 ml



Składniki

- 200 ml wytrawnego białego wina
- 1 łyżka siekanego rozmarynu
- 1 łyżka siekanego selera naciowego
- 1 łyżka siekanej marchewki
- 1 łyżka siekanego czosnku
- 1 łyżka siekanej cebuli
- 1 łyżeczka pieprzu