



Marinadă cu bere

Pași: 2

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

1 l	bere blondă/beră nefiltrată	20 g	cimbrișor
10 g	salvie	50 g	pipër mix (verde, roșu, alb, negru)
20 g	sare		

Pentru varianta cu mere:

250 g	mere verzi	30 g	semințe de fenicul
5 g	ienibahar		

Pentru varianta cu ghimbir:

30-40 g ghimbir

Mod de preparare

Prin marinare se obține frăgezirea cărnii, împreună cu o aromă deosebită și o suculență intensă a preparatului gătit.

Sunt frecvent folosite în prepararea cărnii de porc sau de miel pentru fripturi sau grătar. De asemenea, carnea de pui capătă alte valențe după ce stă la marinat cel puțin 30 de minute.

Îți prezentăm două variante al căror ingredient principal este **beră**.

Marinadă cu bere blondă nefiltrată și mere

Pasul 1. Taie merele felii.

Semințele de fenicul se prăjesc puțin în tigaie pentru activarea aromei.

După ce s-au răcit, amestecă-le cu restul ingredientelor (ienibahar, cimbrișor, salvie, pipër și sare) și toarnă berea blondă nefiltrată peste ele.

Pasul 2. Pune carnea la marinat într-un vas cu capac, acoperind-o bine cu marinada. Păstrează-o astfel la rece în frigider cel puțin 1-2 ore.

Îți recomandăm să o folosești pentru cotlet sau mușchiuleț de porc.

Marinadă cu bere blondă și ghimbir

Pasul 1. Rade ghimbirul proaspăt sau taie-l felii foarte fine. Amestecă-le cu restul ingredientelor (cimbrisor, salvie, piper și sare) și toarnă berea peste ele.

Pasul 2. Pune carnea la marinat, acoperind-o bine cu marinada într-un vas cu capac. Păstrează-o la rece în frigider cel puțin 2 ore.

Îți recomandăm să o folosești pentru ceafă de porc sau fleică.