




## Marynata barbecue

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [sosy](#), [z grilla](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

cebula (około 90- 100 g) - 1-2 szt.  
czosnek - 2 ząbek  
ocet winny czerwony - 70-80 ml  
sos worcestershire - 50 ml  
miód płynny - 2-2,5 łyżka  
keczup pikantny - 2 łyżka

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka  
masło - 1 łyżka  
pieprz cayenne - 1/2 łyżeczka  
papryka wędzona słodka - 1 łyżeczka  
sól - 1 i 1/2 łyżeczka  
papryka ostra - 1/3 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę i czosnek obrać z łusek, rozdrobnić za pomocą blendera lub drobniutko posiekać. Przełożyć do garnka, dodać ocet winny, sos worcestershire, miód, keczup, koncentrat pomidorowy, masło, pieprz cayenne, wędzoną paprykę, ostrą paprykę i sól, wymieszać razem. Doprowadzić do wrzenia. Gotować na małym ogniu około 15 minut.

**KROK 2:** Marynatę możemy wykorzystać do zamarynowania karkówki lub żeberka. Najlepiej nasmarować kawałki mięsa za pomocą pędzelka i odstawić do lodówki na 12-24 godziny. Mięso możemy upiec lub grillować. Marynata na zimno może też być świetnym dodatkiem do kanapek czy innych dań.