Marynata ze świeżych ziół

Nikita

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Świeże zioła: oregano, tymianek, hyzop, kolendra - wszystkiego po trochu -

Lubczyk, szałwia - kilka listków

Czosnek - 2 ząbek

Sok z cytryny - 2 łyżka

Miód - 1 łyżeczka

Sos sojowy - 1 łyżeczka

Musztarda dijon lub inna - 1 łyżeczka

Olej - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Sos jest pyszny również samodzielnie lub jako dodatek do kanapek lub sałatek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zioła umyć i osuszyć.

KROK 2: Czosnek przecisnąć przez praskę.

KROK 3: Zioła pokroić i włożyć do blendera razem z pozostałymi składnikami.

KROK 4: Zblendować na gładko.

KROK 5: Posmarować mięso i zostawić najlepiej na noc (indyka, karczek)