

przyprawy i marynaty 14

Marynata do kurczaka			
2 łyżki jasnego sosu sojowego 1 łyżka oleju sezamowego ½ MK wytrawnego sherry 1 łyżka mielonego imbiru 2 ząbki czosnku ¼ łyżka pieprzu czarnego	Wykonanie: Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić czosnek, rozdrabniać przez 15 s, z prędkością 6. Dodać pozostałe składniki, mieszać przez 15 s, z prędkością 5. Kawałki kurczaka zanurzyć w marynacie i pozostawić na godzinę.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku	15 s		6
2 łyżki jasnego sosu sojowego 1 łyżka oleju sezamowego ½ MK wytrawnego sherry 1 łyżka mielonego imbiru ¼ łyżka pieprzu czarnego	15 s		5
Kawałki kurczaka zanurzyć w marynacie i pozostawić na godzinę			

Marynata do pieczonego mięsa na ruszcie			
500 ml białego wytrawnego wina 5 łyżki oliwy sok z 1 cytryny 1 łyżka suszonego tymianku ½ łyżka cukru ½ łyżka pieprzu	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, mieszać przez 15 s, z prędkością 5. Zanurzyć mięso na kilka godzin.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
500 ml białego wytrawnego wina 5 łyżki oliwy sok z 1 cytryny 1 łyżka suszonego tymianku ½ łyżka cukru ½ łyżka pieprzu	15 s		5
Zanurzyć mięso na kilka godzin			

Marynata do polędwiczek wieprzowych			
3 łyżki sosu chili 2 łyżki ketchupu 2 łyżki dżemu z czerwonej porzeczki 2 łyżki oliwy ¼ łyżka czarnego pieprzu 1/8 pieprzu Cayenne 2 ząbki czosnku	Wykonanie: Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić czosnek, zaprogramować czas 15 s, prędkość 6. Dodać pozostałe składniki, mieszać przez 15 s, z prędkością 5, zanurzyć polędwiczki na kilka godzin.		
Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku	15 s		6
3 łyżki sosu chili 2 łyżki ketchupu 2 łyżki dżemu z czerwonej porzeczki 2 łyżki oliwy ¼ łyżka czarnego pieprzu 1/8 pieprzu Cayenne	15 s		5
Polędwiczki zanurzyć na kilka godzin w marynacie.			

Marynata tymiankowa do wołowiny

4 łyżki oliwy 2 łyżki suszonego tymianku 2 łyżki majeranku 2 ząbki czosnku ½ łyżki soli ½ łyżki pieprzu	Wykonanie: Do naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić czosnek, zaprogramować czas 15 s, prędkość 6. Dodać pozostałe składniki, mieszać przez 15 s, z prędkością 5. Posmarować mięso i pozostawić na kilka godzin.
--	---

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku	15 s		6
4 łyżki oliwy 2 łyżki suszonego tymianku 2 łyżki majeranku ½ łyżki soli ½ łyżki pieprzu	15 s		5
Posmarować mięso i pozostawić na kilka godzin			

Marynata uniwersalna

3 łyżki sosu sojowego 3 łyżki oliwy 2 łyżki octu jabłkowego 2 łyżki miodu 2 ząbki czosnku 1 łyżka korzenia imbiru 2 łyżki musztardy Dijon	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć czosnek, imbir, rozdrabniać przez 15 s, z prędkością 7-8. Dodać pozostałe składniki, mieszać przez 20 s, z prędkością 6. Zamoczyć mięso na kilka godzin.
---	--

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 2 ząbki czosnku	15 s		7-8
3 łyżki sosu sojowego 3 łyżki oliwy 2 łyżki octu jabłkowego 2 łyżki miodu 1 łyżka korzenia imbiru 2 łyżki musztardy Dijon	20 s		6
Zamoczyć mięso na kilka godzin.			

Marynata z białego wina

250 ml wytrawnego białego wina 250 ml wody 50 ml oliwy sok z 2 cytryn lub 4 łyżki octu winnego 1 marchewka, pietruszka, cebula 30 g selera 5 ziaren pieprzu czarnego 2 liście laurowe 5 ziaren ziela angielskiego 10 jagód jałowca	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć warzywa, rozdrabniać przez 20 s, z prędkością 6-7. Dodać oliwę i podsmażać przez 2 min, w temp. 100°C, z prędkością 1. Dodać pozostałe składniki, gotować przez 10 min, w temp. 100°C, z prędkością 2. Wystudzić i zalać mięso. Trwałość marynaty 3-4 dni.
---	--

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 marchewka, pietruszka, cebula 30 g selera	20 s		6-7
50 ml oliwy	2 min	100°C	1
250 ml wytrawnego białego wina 250 ml wody sok z 2 cytryn lub 4 łyżki octu winnego 5 ziaren pieprzu czarnego 2 liście laurowe 5 ziaren ziela angielskiego 10 jagód jałowca	10 min	100°C	2
Wystudzić i zalać mięso. Trwałość marynaty 3-4 dni.			

Marynata z jabłecznika i miodu

150 ml soku jabłkowego lub
wytrawnego jabłecznika
1 łyżeczka miodu
2 łyżeczki oliwy
2 ząbki czosnku
2 zielone jabłka bez gniazd
450 g kabaczka

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć kabaczki i czosnek, zaprogramować czas 20 s, prędkość 5-6. Dodać pozostałe składniki i wymieszać przez 15 s, z prędkością 5. Mięso zanurzyć w marynacie i pozostawić na jedną godzinę.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2 ząbki czosnku 450 g kabaczka	20 s		5-6
150 ml soku jabłkowego lub wytrawnego jabłecznika 1 łyżeczka miodu 2 łyżeczki oliwy 2 zielone jabłka bez gniazd	15 s		5

Mięso zanurzyć w marynacie i pozostawić na jedną godzinę.

Przyprawa uniwersalna

20 g białego pieprzu
20 g czarnego pieprzu
20 g kminku
20 g jagody jałowca
40 g majeranku
40 g słodkiej papryki

Wykonanie:

Wszystkie składniki umieścić w naczyniu miksującym, miksować przez 30 s, z prędkością 10.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
20 g białego pieprzu 20 g czarnego pieprzu 20 g kminku 20 g jagody jałowca 40 g majeranku 40 g słodkiej papryki	30 s		10

Przyprawa typu Vegeta

250 g suszonej włośczonej
3 łyżeczki kurkumy
1 łyżeczka soli jodowanej

Wykonanie:

Wszystkie składniki umieścić w naczyniu miksującym, miksować przez 1 min, z prędkością 8.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g suszonej włośczonej 3 łyżeczki kurkumy 1 łyżeczka soli jodowanej	1 min		8



Rosółki wołowe

400 g mięsa wołowego
 110 g selera
 50 g marchwi
 40 g cebuli
 40 g pietruszki
 10 g lubczyku
 1 łyżka koncentratu pomidorowego
 1 ząbek czosnku
 1 łyżka szalwii
 1 łyżka rozmarynu
 200 g soli gruboziarnistej
 ½ MK czerwonego wina wytrawnego
 liść laurowy
 goździk

Wykonanie:

Pokrojone mięso wrzucić na wirujące noże, miksować przez 30 s, z prędkością 9. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć wszystkie warzywa, rozdrobnić miksując przez 15 s, z prędkością 6-7. Dodać sól, mięso, wino, przyprawy, gotować przez 30 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Odstawić do przestudzenia. Po przestudzeniu wszystko jeszcze raz zmiksować przez 1 min, z prędkością 10. Przełać do słoiczka, przechowywać w lodówce. 1 łyżka masy odpowiada 1 kostce rosółowej.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Na wirujące noże wrzucić 400 g mięsa wołowego (w kawałkach)	30 s		9
Przełożyć do innego naczynia			
110 g selera 50 g marchwi 40 g cebuli 40 g pietruszki 1 ząbek czosnku	15 s		6-7
10 g lubczyku 1 łyżka koncentratu pomidorowego 1 łyżka szalwii 1 łyżka rozmarynu 200 g soli gruboziarnistej ½ MK czerwonego wina wytrawnego liść laurowy goździk	30 min	100°C	3
Odstawić do przestudzenia			
Po przestudzeniu	1 min		10
Przełać do słoiczka, przechowywać w lodówce. 1 łyżka masy odpowiada 1 kostce rosółowej.			

