



Hvala Vam na povjerenju i kupovini proizvoda Obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Mirko Vuglenović! Kako bismo Vam dali dodatnu ideju za korištenje našeg meda u nastavku slijedi recept.

U slast!

Recept: Marinada za piletinu od meda i limuna

Sastojci: 3 velike žlice svježe iscijeđenog soka od limuna

3 velike žlice meda

3 češnja češnjaka - fino nasjeckanog

1 čajna žličica origana

1 čajna žličica kumina

120 ml maslinovog ulja

Sol i papar - po želji

Ova količina marinade idealna je za 600 grama pilettine. Možeš koristiti batke ili prsa - što već preferiraš.

Kako bismo izbjegli kompliciranje i nepotrebno pranje hrpe posuđa, marinadu ćemo napraviti u plastičnoj vrećici. Ubaci sve potrebne sastojke za marinadu i dobro promiješaj, a zatim dodaj meso i potrudi se da se sve dobro pomiješa (pažljivo, ne želiš da vrećica pukne).

Zatvorenu vrećicu s mesom u marinadi ostavi u hladnjaku na najmanje sat vremena (idealno 2-3 sata), a zatim kreni s pečenjem.

Dobar tek!