



Sposób przygotowania

Wszystkie składniki marynaty połączyć w rondelku. Podgrzewać do momentu, aż cukier się rozpuści. Marynata świetnie się nadaje do owoców morza, ryb i drobiu.

Słodko-kwaśna marynata imbirowa



10 minut



300 ml



Składniki

- 70 ml soku z limonki
- 150 ml wody
- 3 łyżki brązowego cukru
- 50 ml sosu rybnego
- 2 siekane ząbki czosnku
- 1 krojona papryczka chili
- kilka plasterków imbiru