Tymiankowo-pomarańczowa marynata z czerwonego wina

120 minut

300 ml

Składniki

- 200 ml wytrawnego czerwonego wina
- 4 plasterki pomarańczy
- kilka gałązek tymianku
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego

Sposób przygotowania

Połączyć wszystkie składniki marynaty. Odstawić na 2 godziny przed włożeniem mięsa, aby smaki się połączyły.