

# Marináda na grilované vepřové



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2dní 0h 30min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 2dní 1h 0min , Porce: 15

**9482** kalorií , **0 g** cukrů , **800 g** tuků , **604 g** bílkovin

**Autor:** Petra

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/marinada-na-grilovane-veprou>

## Příprava

Ze všech ingrediencí zpracujeme marinádu a vložíme do ní omyté maso. Necháme uležet v lednici 1-2 dny a dáváme na gril.

### Tip k receptu

Záleží na chuti každého z nás a může tam přidat ještě cokoli od chilli, více pepře, pivo, víno, koňak nebo brandy, med až po nějaké čerstvé bylinky.

## Ingredience

- 5 kg vepřové krkovice nebo krčku
- 1 celá sojová omáčka od Vitany
- 2 dcl mléka
- 1 lžička cukru
- 0,5-0,75 l oleje
- 7 lžiček soli
- 75 g česneku
- drcený kmín
- 1 balení drceného pepře tří barev

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Ostatní

