

Nakladané maso v hrubozrnné soli a bylinkách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

1228 kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/nakladane-maso-v-hrubozrnné-soli-a-bylinkách>

Příprava

Maso nakrájíme na větší plátky a vetřeme do něj ostatní ingredience. Uzavřeme do sklenice a necháme 5 dní v lednici. Před tepelnou úpravou omyjeme a osušíme. Toto maso je vhodné ke grilování či uzení.

Ingredience

- 500 g vepřové plece
- 100 g mořské soli
- 1 lžička lněného semínka
- 1 lžíce rozmarýnu
- 1 lžička šalvěje
- 1 lžička grilovacího koření
- 1 lžíce chilli koření
- 1 lžíce hořčičného semínka
- 2 lžíce koriandru
- 1 lžíce barevného pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Hlavní chod

