

# Vinné mořidlo



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vinne-moridlo>

## Příprava

Cibule rozkrojíme na osminky, kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky a spolu s ostatními ingrediencemi smícháme a dáme povařit. Přidáme v závěru i nastrouhanou citronovou kůru a šťávu z půlky citronu. Necháme vychladnout a používáme k moření masa.

## Ingredience

- 250 ml červeného vína
- 250 ml vody
- 3 cibule
- 1 mrkev
- 1/2 celeru
- 1 petržel
- 0,5 citrónu
- 3 listy bobkového listu
- 6 kuliček jalovce
- 10 - 12 kuliček nového koření
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)

## Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Klasika, Pomocné recepty