

Santa Maria

RUB

Įtrinamieji marinatai

skirti sausam marinavimui. Įtrinus prieskonių mišiniu mėsa, žuvį ar daržoves marinuoti tereikės tik 15 min!

O jei norėsite labai sodraus skonio, marinuokite apie valandą. Kepsniai bus sultingi, pasidengs gardžia ir traškia plutele.

SKANAUS!

*Atraskite mėsų
prieskonių
mišinius!*

Tiesiog sumaišykite juos su aliejumi ir vandeniu lygiomis dalimis – taip per kelias minutes paruošite šviežią padažą gruzdintoms, ant grotelių keptoms ar pakepintoms daržovėms, žuviai ar mėsai.

Atminkite: padažai puikiai tiks kaip salotų užpilas arba marinatas.

1 DALIS
ĮTRINAMOJO
MARINATO

1 DALIS
VANDENS

1 DALIS
ALYVUOGIŲ
ALIEJAUS



BBQ PRIESKONIŲ MIŠINYS *CHIMICHURRI*

Petražolių, kalendrų, raudonėlių intensyvumas su aitriųjų paprikų smagumu bei žaliosios citrinos gaiva. Šiek tiek kumino, juodųjų pipirų, svogūnų, pomidorų ir česnakų į draugiją, kad Pietų Amerika atsidurtų jūsų lėkštėje. Idealiai gairvus padažas, universalus mėsos, žuvies, daržovių prieskonių mišinys. Ant grotelių kepti žuvies ir mėsos kepsniai suskambės itin gairviai.

Produkto kodas 101998



BBQ PRIESKONIŲ MIŠINYS SU RAUDONOMIS AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS IR IMBIERU

Rytietiški skoniai ir nuotaika, maloniai šildantys imbierai ir aitriosios paprikos, kvapnioji citrinžolė ir žalioji citrina bei saldus ananasas. Puikiai dera su žuvimi, daržovėmis, sūriu ir mėsa. Idealus dažinys, padažas, o gal ir rytietiškos sriubos akcentas?

Produkto kodas 101999



BBQ PRIESKONIŲ MIŠINYS SU PRIESKONINĖMIS ŽOLELĖMIS

Tradicinis prieskonių žolelių mišinys: daug žolelių, šiek tiek raudonų pomidorų ir geltonosios ilgiosios ciberžolės bei citrinų gaivos – universalus prieskonių žolelių mišinys mėsai, žuviai, varškės sūriams ar daržovėms pagardinti. Taip pat nepamainomas ir labai greitai paruošiamas salotų padažas.

Produkto kodas 101276



BBQ PRIESKONIŲ MIŠINYS STEAKHOUSE

Itin kvapnus, ryškaus dūmo skonio, primenantis keptuvėje kepančios rūkytos šoninės aromata, intensyvus prieskonių mišinys. Primins kepsninėje keptus kepsnius net jei kepsite orkaitėje. Universalus ir pats populiariausias prieskonių mišinys.

Produkto kodas 101277



BBQ PRIESKONIŲ MIŠINYS SU *CHIPOTLE* AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS IR CITRUSINIAIS VAISIAIS

Itin gairvus prieskonių mišinys su švelnia rūgštele ir *Chipotle* paprikų aitrumu. Nukels į Meksiką ir prikels visus ingredientus skonių šokiui. Atskleis visų daržovių ir žuvies skonus, pagyvins gyvakamolę, tiks kaip padažas ar skystas marinatas.

Produkto kodas 101325



BBQ PRIESKONIŲ MIŠINYS SU AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Jei norisi ryškaus ir intensyvaus aštrumo su dūmo aromatu. Kartu šoka rūkyta paprika, svogūnai ir česnakai, pomidorai ir raudonėliai, kuminai, juodieji pipirai ir citrinų rūgštis.

Produkto kodas 101275

