



Marja- hunajamarinadi ei tarvitse suolaa

- Noin 2 kilolle porsaankasleria (marinadi on hyvää myös villisian ja riistan lihalle)
- 2 dl survottuja, happamia marjoja (puolukka, pihlajanmarja tai punaherukka)
- 3 rkl Hunajayhtymän suodatettua hunajaa
- pippuria ja sipulilohkoja
- 4 dl vettä tai punaviiniä
- yrttimausteita maun mukaan

Sekoita marinadiaineet ja laita muovipussiin yhdessä lihan kanssa tekeytymään noin vuorokaudeksi. Kypsennä liha paistopussissa (pussin ohjeen mukaan), marinadiliemineen.

Suurusta liemi ohrakkaan kanssa, niin saat ruskean kastikkeen. Suolaa resepti ei kaipaa, pelkät yrttimausteet riittävät. Niitä voi vaihdella mieleesi mukaan.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI