

Santa Maria

# RUB

## Įtrinamieji marinatai

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

○ 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 gausus padažas, universalus mėsos, žuvies, daržovių prieskonių mišinys. Ant grotelių kepti žuvies ir mėsos kepsniai suskambės itin gausiai.

**SANITEX kodas V314T27**



## 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?

**SANITEX kodas C048616**



## 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.

**SANITEX kodas V36VF4Y**



## 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.

**SANITEX kodas V36VF4J**



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

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

**SANITEX kodas V36VH7A**



## 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.

**Sanitex kodas V36VF4H**

