LISÄÄ RESEPTEJÄ
WWW.HUNAJA.FI

# MARJA-HUNAJAMARINADI

**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 mielesi mukaan.**

HUNAJAYHTYMÄ

**RESEPTIKIRJASTO**

**Tutustu monipuolisiin resepteihimme:**
**www.hunaja.fi/reseptit**
**www.mieleinen.fi/reseptit**
**www.facebook.com/hunajayhtyma**