

aromatyczne mięso z grilla

Dodany przez karoola1987

każdy kawałek mięsa będzie bardziej aromatyczny i soczysty, jeśli przed ułożeniem na grillu umieścisz go minimum na 30 minut w marynacie. Jeszcze lepsze będzie gdy poleży w marynacie 12 - 24 godzin

każdy kawałek mięsa będzie bardziej aromatyczny i soczysty, jeśli przed ułożeniem na grillu umieścisz go minimum na 30 minut w marynacie. Jeszcze lepsze będzie gdy poleży w marynacie 12 - 24 godzin

