



Marinoidut sisäfileet

Aineet: noin 800 g porsaan sisäfileitä
Marinadi:
3 rkl öljyä
3 rkl tomaattisosetta tai sinappia
2 rkl sitruunamehua
2 rkl soijakastiketta
3-4 valkosipulinkynttä murskattuna
1/2 tl mustapippurirouhetta
1 tl currya
1 tl rosmariinia

Valmistus: Sekoita marinadin ainekset kulhossa ja kaada tukevaan pakastemuovipussiin. Lisää fileet ja sulje pussin suu lujalla solmulla. Painele fileitä pussissa niin, että marinadi levittäytyy niiden pintaa. Nosta pussi jääkaappiin muutamaksi tunniksi tai yön ajaksi.

www.superkokki.com