

# Marinata de lapte batut



Marinata de lapte batut!!

Am revenit cu inca o reteta cu lapte batut, o marinata pentru carne mai exact, cu ajutorul careia veti prepara cele mai fragede **fripturi de pui** sau frigarui din lume!!!

Eu am facut niste **ciocanele de pui** delicioase si picante cu care va voi ademeni mai pe seara...sper ☐

## Ingrediente:

- 370 g lapte batut (2 cani)
- 3 lingurite usturoi pisat
- 2 lingurite rozmarin uscat sau cimbru
- o lingurita sare
- 1/4 lingurita piper

## **Mod de preparare:**

Amestecati intr-un vas mai mare laptele batut cu usturoiul pisat, rozmarinul sau cimbrul, sarea si piperul.

Adaugati bucati de carne (pulpe de pui intregi, piept de pui pentru gratar sau frigarui, carne de curcan etc), amestecati, acoperiti si lasati peste noapte la frigider.

Scoateti carnea din marinata si folositi-o la reteta aleasa □

Daca folositi carnea pentru o reteta la gratar, lasati-o intai sa ajunga la temperatura camerei inainte de a o folosi.