

# marineerimine

peab marinaad olema kangem. Siis tuleb sellele juurde segada 1 klaas 6%-list veini- või õunaäädikat.

■ **Naturaalne džinnimarinaad lamba- ja ulukilihale**  
2 kg liha; ½ kl naturaalselt džinni, 1 kl punase greibi või granaatõunamahla, 1 kl veiniaädikat, 1 kuhjaga sl jämedalt purustatud kadakamarju, 1–2 tl suhkrut, 2–10 presitud küüslauguküünt, ½ tl peenestatud rosmariini ja sama palju jahvatatud musta terapiart.

Vastavalt liha sitkusele, suurusele ja kuivusele hoidke liha marinaadis 12 tundi kuni kaks ööpäeva.

■ **Lihne marinaad kalale**  
1 kl petti või maitsestatamata jogurtit, 1 sidruni mahl ja

1–2 tl peenestatud petersellilehti või tilli.

Laduge puhastatud kalad (räimed), forelli- või lõhelõigud kaussi, valage marinaad peale ja hoidke 4–6 tundi.

■ **Punase veini marinaad veise- ja lambalihale**  
1,5–2 kl punast kuiva veini, ½ kl taimetõli, 1–2 tl suhkrut, 1 tl rosmariini, 1 tl peenestatud köömneid ja ½ tl musta terapiart. Soovi korral võite lisada 2–3 kuhjaga sl jämedalt peenestatud kadakamarju, eriti lambaliha korral. Sel juhul jätke suhkur ära.

■ **Marinaad sealihale**  
½ kl õli, ½ kl 6%-list veiniaädikat, ½ kl õuna-, apelsini-, greibi-, ananassi-, astelpaju-, karusmarja-, valge sõstra või kollase ploomi

mahla, 1 kuhjaga tl jahvatatud musta või valget pipart.

■ **Vürtsikas papaiamarinaad lambalihale (sobib ka looma- ja sealihale)**  
1 kl punast veini, 1 kl peenelt riivitud papaiat, 1 kl punast 6%-list veiniaädikat, 1 kuhjaga tl suhkrut, 1 kuhjaga sl punast magusat paprikapulbrit, ½ tl vürtsipaprikat ja ½ tl valget jahvatatud terapiart.

Grillimiseks kõlblik tükeldatud liha asetage marinaadi, nii et see kataks liha. Hoidke 6–8 tundi külmikus.

■ **Ketšupimarinaad (veise- liha sitkematele osadele, lamba- ja ulukilihale)**  
1½ kl vett; ⅓–1 kl tugeva- maitsest ketšupit, ⅓–1

kl 6%-list punast veini- või marjaäädikat (väga pikantne on kirsiaädikas), 2 kuhjaga sl värskeid peenestatud peterselli- või sellerilehti, 1 kuhjaga sl peenestatud kadakamarju, 2–3 loorberilehte, 2–5 küüslauguküünt, 1–2 tl suhkrut ja 1 kuhjaga tl kuivatatud aedliivateed ehk tüümiani.

Laske veel keema tõusta, lisage maitseained ning keetke kaane all tasasel tulel 5–10 min, jahutage.

Segage juurde äädikas, ketšup, pressitud küüslauk ja peenestatud petersell.

Valage marinaad lihale ning vastavalt lihatükkide suurusele või sitkusele laske jahedas 6 tundi või paar päeva seista.

Järg lk 392

## Jaani- päevaks

SOOVITAB  
SAAREMAA LIHATÖÖSTUS OÜ



**ŠAŠLÖKILIIHA  
JOGURTIMARINAADIS,**  
valmistatud kvaliteetsest kodumaisest sea abalihast. Liha on lõigatud ühtlasteks kuubikuteks, mida on hea portsjonitena vardasse lükata. Šašlök on maheda maitsega, marinaad rõõmsamustringiline, sisaldades paprika ja musta pipra tükikesi. Müügil 1- ja 2-kg ämbrites.



Selle suve mõnus uudistood on **PÖRSSA GRILL-LIIHA,** valmistatud kvaliteetsest kodumaisest sea kaelakarbonaadist. Et liha oleks pehmem, on see lihahaamri alt läbi käinud. Liha on keskmise vürtsikusega marinaadis, mis sisaldab rohelisti ürte. Pörssa grill-liha on müügil 500-g karpides. Hulgiostjatel on võimalik tellida liha 2500-g karpides.

Kõikides Saaremaa Lihatoöstuse toodetes on kasutatud kvaliteetset kodumaist sealiha, mis ka pakendil vastava embleemiga tähistatud.