

2 liście laurowe
10 goździków
2 ziarenka ziela angielskiego
1 łyżeczka suszonego tymianku
2 łyżeczki soli
4 ząbki czosnku
100 g marchewki
100 g cebuli
50 g selera
100 g pora
500 g [czerwonego wytrawnego wina](#)

- do naczynia miksującego włożyć liście laurowe, goździki i ziele angielskie, pokręćło obrotów ustawić w pozycji "zamknięte naczynie", 2-3 razy wcisnąć przycisk Turbo
- dodać pozostałe składniki oprócz wina, rozdrobnić – 3 sek, obr. 5
- dodać [wino](#) , gotować – 10 min, obr. 1, temp. 100 st., wystudzić

Uwaga: marynata idealnie pasuje do karkówki i wołowiny. Mięso należy marynować min. 4-5 godzin. Najlepszy efekt uzyskuje się pozostawiając mięso w marynacie na całą dobę w lodówce.