# Kotlovina



**Kotlovinamarinade:** *(für ca. 2,5kg Fleisch)*

- **2x gehäufte EL Vegeta** *(natural)* *(ersatzweise Pfiffikus)*
- **2x gehäufte EL Paprikapulver** *(edelsüß)*
- **1x EL Paprikapulver** *(scharf)*
- **1x TL schwarzer Pfeffer** *(frisch gemahlen)*
- **½ TL Himalajasalz**

**Zutaten vermischen**

- **5x Knoblauchzehen dazupressen…**

**und alles sehr gut vermischen, ca. eine ½ Stunde ziehen lassen…**



- **7x EL Weißwein untermischen** *(grüner Veltliner trocken)*



**Fleisch in der Kühlung, mindestens 1 Tag marinieren**

*(…in der kroatischen Küche ist Vegeta eigentlich nicht mehr wegzudenken!)*