

המרינדה מתאימה לתיבול גוש בשר בקר, כבש, סטייקים, חלקי עוף על האש ודגים צלויים.

רכיבים:

½ כוס לימון, סחוט טרי
½ כוס חומץ בן יין אדום
1 כוס שמן זית
6 שיני שום, כתושות
עלים מענף רוזמרין טרי
מלח ופלפל גרוס עבה

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד את כל החומרים ומשרים את הבשר במשך שעתיים לפחות.

2. גם במהלך הצלייה ממשיכים למשוח את המרינדה על הבשר.

