מרינדה לצלעות טלה/סינטה/אנטריקוט

המרינדה מתאימה לכל סוגי הבשר, בעיקר לנתחי בשר עבים או ממש גושי בשר.

רכיבים:

5 ענפי רוזמרין
10 ענפי טימין
10 ענפי זעתר טרי
5 גבעולי טרגון
6 עלי בזיליקום
4 שיני שום
4 עלי דפנה
½ פלפל ירוק חריף
פלפל שחור גרוס
מלח גס

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב במים את כל הרכיבים (פרט למלח ולפלפל השחור כמובן) וקוצצים בעזרת סכין.

2. מכניסים את כל מה שקצצנו לקערה בינונית, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם, לערבב היטב ולהעביר לקופסא נוחה ולהוסיף כוס שמן זית.

3. מעסים את נתח הבשר במרינדת עשבי התיבול ומשרים את הבשר לפחות 3-4 שעות במקרר.