רכיבים:

3/1 כוס שמן זית

2 כפות חרדל

2 שיני שום, קצוצות

עלים קצוצים מ-2 ענפי אורגנו טרי

פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מערבבים את חומרי המרינדה ומורחים בהם את הבשר.

2. משרים את הבשר בקירור עד 24 שעות.

3. כשעתיים לפני צליית הבשר, מוצאים את הנתחים מהמקרר כדי לאפשר להם להגיע לטמפרטורת החדר.