מרינדה זו הינה חריפה במעט.

המרינדה מתאימה לפרגיות ולדגים.

מומלץ להשרות את הבשר במרינדה במשך יממה לפני הצליה.

רכיבים:

8 שיני שום, קלופות וכתושות

6 כפות מיץ מלימון טרי

6 כפות שמן זית איכותי

10 פלפלים חריפים קטנים, חצויים (במידה ורוצים את המרינדה חריפה יותר, משאירים את הגרגירים)

2 בצלים גדולים, קצוצים דק

1 כפית שורש ג'ינג'ר, מגורר

4 כפות גרגירי כוסברה, כתושים

4 כפות כמון

4 כפות פפריקה מתוקה

½ כפית קינמון (אבקה)

1 כפית פלפל שחור, גרוס

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את הרכיבים.

2. מניחים את הבשר/דגים בקערה ויוצקים מעל את המרינדה.

3. עוטפים הקערה בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך כ 24 שעות לפני הצלייה.