

Steak-Marinade

| | | |
|------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Tasse Sojasauce | Tasse Zitronensaft | $\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl |
| $\frac{1}{4}$ Tasse Worcestersauce | 1 EL gehackter Knoblauch | 2 EL italienische Würze |
| 1 TL Pfeffer | $\frac{1}{2}$ TL Salz | Prise rote Paprika |
| 2 EL Butter | gehackte Petersilie | |

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Zitronensaft, Olivenöl, Worcestershiresauce, gehackten Knoblauch, italienische Würze, Pfeffer, Salz und eine Prise roten Pfeffer verquirlen. Fügen Sie Steaks zu einem wiederverschließbaren Zip-Lock-Beutel oder einer großen Schüssel hinzu und gießen Sie die Marinade darauf. Marinieren für 2 Stunden oder über Nacht.

NN am 16. Mai 2024