




Marynata tymiankowa do wołowiny

 6 porcji

 30 sek.


Składniki

- 4 Ł oliwy
- 2 ł suszonego tymianku
- 2 ł majeranku
- 2 ząbki czosnku
- 0,5 ł soli
- 0,5 ł pieprzu

Przygotowanie



1

Do naczynia głównego na wirujące noże wrzucić czosnek.

 15 s  6

2

Dodać pozostałe składniki, mieszać.

 15 s  5

3

Posmarować mięso i pozostawić na kilka godzin.