

## 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