

סטייק פרגית במרינדת צ'ימיצ'ורי

מצרכים למתכון

1 ק"ג סטייק פרגית (כל סטייק חתוך ל4 נתחים)

למרינדת צ'ימיצ'ורי

חצי צרור פטרוזיליה

חצי צרור כוסברה

חצי פלפל אדום מתוק חתוך לקוביות קטנות קטנות

חצי בצל סגול חתוך לקוביות קטנות קטנות

3 שיני שום כתושות

מיץ וגרידה מחצי לימון

רבע כוס שמן זית

מלח ופלפל שחור גרוס

תבלין קייג'ון

הוראות הכנה

את כל מרכיבי מרינדת הצ'ימיצ'ורי שמים בקערה, מערבבים היטב וטועמים לפני הכנסת הפרגיות.

מכניסים את הפרגיות למרינדה ומשרים למינימום 1 שעה ורצוי ללילה שלם.

שעתיים לפני הצלייה להוציא את הפרגיות מהמקרר.

לצלות על מחבת פסים עד לקבלת צבע יפה, אין צורך בשמן מכיוון שהמרינדה מכילה שמן.

מומלץ להגיש את הפרגיות עם טורטיות גוואקמולה, יופי של מנה לאירוח.

חשוב שטמפרטורת הפרגיות תהיה בטמפרטורת החדר לפני צלייה.

מרינדת הצ'ימיצ'ורי מתאימה למגוון מנות.