

## שווארמה הודו במרינדה מתקתקה

### מצרכים

6 נתחי שווארמה הודו

### למרינדה:

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק חריף

חצי כף רימונים

1 כף סילאן

קורט מלח

קורט פלפל

1 כף שמן זית

2 כפות מים

### אופן ההכנה

1. מערבבים את כל חומרי המרינדה עד לקבלת נוזל בעל מרקם אחיד.
2. מורחים את נתחי ההודו משני הצדדים במרינדה, משהים לשעה בערך, ולאחר שעה שוב מורחים את המרינדה על הנתחים.
3. לאחר מכן, מכניסים לתנור ל- 45 דק' שעה, הופכים את הנתחים, ומוציאים כשהם זהובים ואפויים היטב.