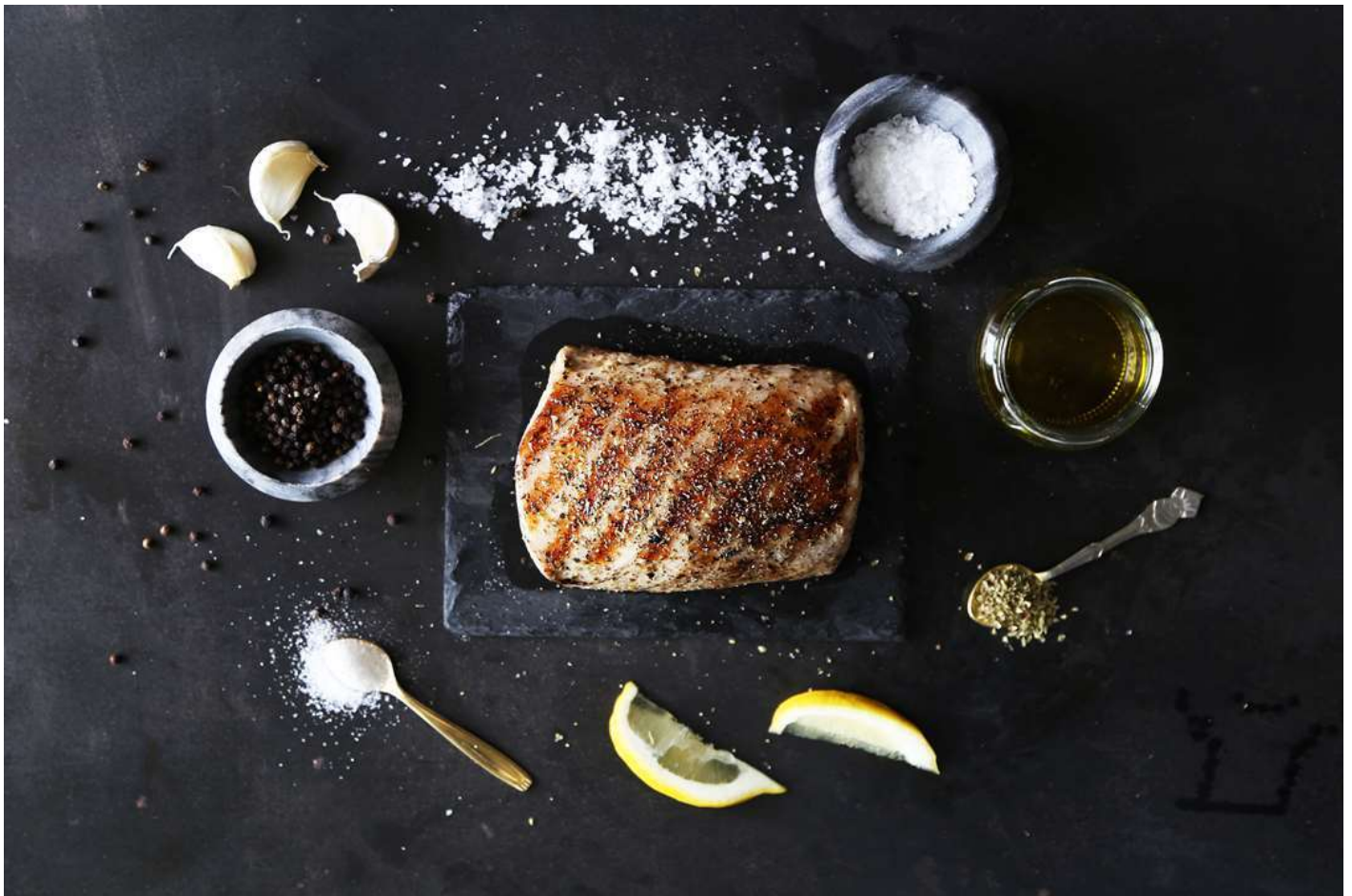


## Marinade til magert svinekjøtt



Smaksstoffene fra krydderet er fettoppløselig noe som gjør biffen smakfull og aromatisk.

1

Du trenger

- 1 ts salt
- 0,5 ts sukker
- 1 ts sitronsaft
- 1 dl vann
- 1 presset hvitløksfedd
- 1 klype tørket oregano
- Pepper

## 2

### **Slik gjør du**

Ingrediensene blandes godt sammen. Ha det i en pose sammen med biffen. Fjern luften og forsegl. La kjøttet stå i romtemperatur i 2 timer, eller over natten i kjøleskap.