



רכיבים:

1 ק"ג סטייק פרגיות

מיץ מלימון שלם

גרד מקליפת לימון שלם

2 כפות דבש

2 כפות שמן זית

פלפל שחור גרוס לפי טעם

מלח גס לפזור עם היד

עלה רוזמרין מפורר

2 גבעולי טימין טרי

1/2 כוס מים

אופן ההכנה:

1. לערבב את כל הרכיבים בקערה.

2. להכניס את הפרגיות ולערבב בעזרת הידיים על מנת שהפרגיות יטובלו במרינדה.

3. להשרות את הפרגיות במרינדה למשך לפחות שעתיים. (מומלץ למשך לילה שלם לפני מועד הצלייה).