



# GYROS MARINADE



## ZUTATEN:

- 1 TL Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Petersilie
- 2 TL Oregano
- 1 TL Majoran
- 2 EL Paprikapulver geräuchert
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Cumin
- je 1 Prise Salz und Pfeffer
- Soft einer halben Zitrone

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel, der Knoblauch und die Petersilie werden fein gehackt. Dann mischst Du die pulverigen Zutaten gleichmäßig miteinander durch.

Nun gibst Du alle anderen Zutaten dazu und verrührst es miteinander.

Diese Marinade ist passend für 500 g Schweinefleisch.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

