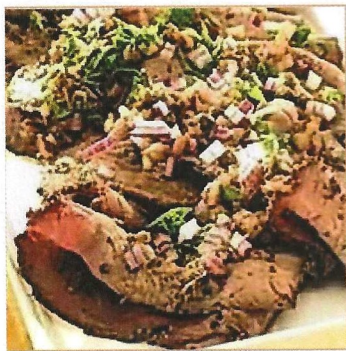




Marinerad rostbiff



🕒 ca 45min

10 port.

Ingredienser

800 gram <u>rostbiff</u> , skivad	1 tsk <u>svartpeppar</u> , grovmalen
0,5 dl <u>olivolja</u>	1 st <u>rödlök</u> , finhackad
1 msk <u>balsamvinäger</u>	1 dl <u>persilja</u>
1 msk <u>Råsocker Strö</u>	0,5 dl <u>kapris</u> , hackad

Tillagning

Lägg rostbiffskivorna på ett uppläggningsfat. Blanda samman ingredienserna till marinaden. Häll marinaden över rostbiffen. Låt stå och dra i kylskåp i minst 1 timme före serveringen.

Receptet är skapat av: **Dansukker**

TASTELINE.COM