

Marinade au vin pour brochette de boeuf

Quantité: 2 portions

Ingrédients

- 1 tasse de vin rouge
- 1/4 tasse de vinaigre de vin
- 1/4 tasse d'huile
- 1 oignon haché finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 c. à thé de romarin
- 1/2 c. à thé de poivre

Étapes

1. Mélanger tous les ingrédients et faire mariner environ 2 à 3 heures le bœuf à brochette.

Imprimé à partir de l'application Bing Cuisine & Vins