لحم عجل مشوي بالأعشاب

المقادير:

- 400 غ لحم عجل، مقطع
- 1 ملعقة صغيرة روزماري جاف، مطحون
- 1 ملعقة صغيرة زعتر، مطحون
- 1 ملعقة صغيرة خل البلسمك
- ¼ كوب عصير ليمون
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- 1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير، تخلط كافة المكونات جيداً وتترك في البراد لحوالي ساعتين.
2. يخرج خليط اللحم من البراد ويترك لحوالي 20 دقيقة في حرارة الغرفة.
3. يوضع اللحم في صينية للفرن ويشوى على حرارة متوسطة لحوالي 45 دقيقة لينضج جيداً.
4. يقدم اللحم في طبق للتقديم الى جانب الخضار المسلوقة والأرز بحسب الرغبة.