

Boczek z grilla



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	100 ml
czosnek	2 ząbki
boczek	10 surowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowy boczek oprószyć solą i pieprzem(może być świeżo mielony).Wymieszać ze sobą oliwę, rozarty czosnek, rozmaryn, majeranek, tymianek i oregano. Plastry boczku zanurzyć w marynacie i odstawić na 2- 3 godziny do lodówki. Boczek grillować przez 10- 15 minut z obu stron.