

Doradca Smaku II, odc. 50: Boczek marynowany



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

boczek	1 kg
pomidory	2 szt.
kiełki lucerny	
Musztarda sarepska Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

Marynata

miód	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
Kminek mielony Prymat	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Przyprawa do żeberk z miodem Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wlewamy dwie łyżki stołowe miodu i sosu sojowego. Wstawiamy garnek na ogień, mieszając delikatnie podgrzewamy do momentu aż miód będzie rzadki.

- KROK 2 Przyprawę do żeberek, kminek mielony, curry i gałkę muszkatołową wsypujemy do miski, mieszamy i dodajemy do miodu połączonego z sosem sojowym. W naczyniu żaroodpornym układamy plastry boczku, polewamy je przygotowaną marynatą, obracamy je jednocześnie otaczając je całe w marynacie, następnie przyprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 3 Przykrywamy naczynie i odstawiamy do lodówki. Po ok. 45 – 60 minut odwracamy plastry boczku na drugą stronę i marynujemy kolejne 45-60 minut. Rozgrzewamy patelnię grillową i układamy na niej zamarynowane plastry boczku. Smażymy je 4-5 minut z każdej strony.
- KROK 4 Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w plastry. Zdejmujemy z patelni boczek i na tą samą patelnię układamy plastry pomidorów, doprawiając je solą i pieprzem. Dolewamy na patelnię resztę marynaty pozostałej w naczyniu żaroodpornym i smażyjemy pomidory krótko tylko do uzyskania ich letniej temperatury.
- KROK 5 Zdejmujemy pomidory z patelni układamy na talerzu razem z boczkiem, dekorujemy kiełkami i podajemy z musztardą.