

## Grillowania łopatka wieprzowa



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>łopatka wieprzowa</b>	800 gramów
<b>sok pomidorowy</b>	330 mililitrów
<b>olej rzepakowy</b>	50 mililitrów
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>posiekane listki tymianku</b>	4 łyżki
<b>Papryka słodka mielona XXL</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekane zioła wrzucamy do soku pomidorowego wymieszanego z olejem i przyprawami.  
Marynatą zalewamy mięso, odstawiamy na 24 godziny.  
Po tym czasie, plastry mięsa grillujemy z obu stron.