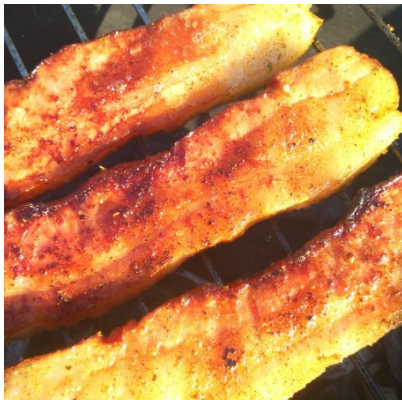


## Grillowany boczek



### ODJECHANA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>boczek surowy</b>	500 g
<b>Marynata do boczku</b>	
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>sól morska</b>	1/2 łyżeczki
<b>cząber</b>	1 łyżeczka
<b>curry</b>	1 łyżeczka
<b>musztarda rosyjska</b>	1 łyżeczka
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki marynaty mieszamy dokładnie z miseczką. Boczek kroimy na plastry. Plasterki boczku dokładnie pokrywamy marynatą z obydwu stron. Wkładamy do lodówki na około godzinę. Gdy mięso jest zamarynowane kładziemy na gorący grill i grillujemy na rumiano z obu stron.