

Boczek w marynacie chrzanowej



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	3 łyżki
utarty chrzan	2 łyżki
mielony pieprz i sól	po 0,5 łyżeczki
czosnek	2 ząbki
piwo jasne	0,5 litra
boczek	1 z tłuszczkiem
ocet winny	po 1 łyżce
sok z cytryny	po 1 łyżce

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę dokładnie mieszając piwo, chrzan, cebulę oraz wszystkie dodatki i przyprawy. Boczek opłukać, osuszyć i pokroić w paski. Ułożyć w misce warstwami i zalewać przygotowaną marynatą. Przykryć i odstawić do lodówki na 12 godzin. Plastry boczku osączyć z marynaty, zwinąć w krążki, spiąć szpadkami do szaszłyków. Piec na rozgrzanym grillu obracając - czas pieczenia zależy od grubości plastrów. W trakcie smarować marynatą.