

Marynowane plastry boczku z chrupiącą cebulą



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata do mięs pikantna Prymat	4 łyżeczki
oliwa	200 ml
Majeranek suszony Prymat	1 szczypta
marchew	1 szt
seler	1 szt
sól	1 szczypta
Cebula suszona Prymat	2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1 szczypta
boczek	600 g
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić na plastry grubości 1 cm. Ziola i przyprawy Prymat utłuc dokładnie w moździerzu i wymieszać z oliwą z oliwek. Warzywa umyć, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Plastry boczku natrzeć mieszaniną oliwy z oliwek, suszonej cebuli, majeranku, przypraw i czosnku, następnie przełożyć do miski i zalać resztą marynaty. Boczek obłożyć dokładnie startymi warzywami i wstawić do lodówki na ok. 4 godziny. Piec na rozgrzanym grillu po ok. 5 minut z każdej strony.