

## Wieprzowina Jerk



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**wieprzowina**

**ziele angielskie**

**papryczki Scotch Bonnet**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** ok. 1,3 kg chudej wieprzowiny, 6 plasterów papryczki Scotch Bonnet - użyliśmy chili, 2 łyżki tymianku, 2 łyżki mielonego ziela angielskiego, 1 posiekana główka czosnku, 3 drobno posiekane cebule, 2 łyżki cukru, 2 łyżki soli, 2 łyżki mielonego pieprzu, sok z 1 limonki, pół szklanki oliwy, pół szklanki sosu sojowego, 1 szklanka soku z pomarańczy, 1 szklanka białego octu winnego. Do smaku: cynamon, gałka muskatołowa, imbir.

**SPOSÓB WYKONANIA:** Zmiksować wszystkie składniki za wyjątkiem wieprzowiny. Mięso pokroić w kostkę i ponakłuwać widelcem. Zalać marynatą i odstawić w chłodne miejsce na noc. Odcedzić. Mięso grillować polewając marynatą.