

## Boczek z grilla



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>oliwa</b>   | 100 ml    |
| <b>czosnek</b> | 2 ząbki   |
| <b>boczek</b>  | 10 surowy |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowy boczek oprószyć solą i pieprzem( może być świeżo mielony).Wymieszać ze sobą oliwę, rozarty czosnek, rozmaryn, majeranek, tymianek i oregano. Plastry boczku zanurzyć w marynacie i odstawić na 2- 3 godziny do lodówki. Boczek grillować przez 10- 15 minut z obu stron.