

Boczek pieczony



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- boczek - 10 plastrów
- olej - 3 łyżki
- ketchup - 2 łyżki
- czosnek - 1 ząbek
- cebula - 1 mała szt.
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- ziele angielskie - kilka ziaren
- pieprz
- sól

Opis przygotowania:

Boczek oprószyć solą.

Marynata: Czosnek i cebulę drobno pokroić. Ziele angielskie utłuc w moździerzu. Połączyć wszystkie składniki marynaty, natrzeć nią mięso, umieścić w naczyniu, przykryć i wstawić do lodówki na kilka godzin. Piec na grillu, przewracając i smarując od czasu do czasu marynatą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!