

Boczek w marynacie piwnej na ostro z grilla



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- boczek - 1/2 kg
- piwo - 1/2 l
- oliwa - 6 łyżek
- ocet winny - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- chrzan - 2 łyżki
- czosnek - 2 ząbki
- cebula - 1 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Wszystkie składniki marynaty połączyć ze sobą i wymieszać. Boczek pokroić na plastry, włożyć do marynaty i odstawić do lodówki na minimum godzinę.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!