

boczek z grilla

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

świetny boczek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- boczek -
- ocet spiritusowy -
- sol czosnkowa -
- woda -
- przyprawa do grilla -

Etapy przyrządzania:

1. Boczek kroimy w plastry gr.ok.1,5cm. Nacieramy solą czosnkową i zostawiamy na chwilę na desce w tym czasie przygotowujemy zalewę. Szklankę wody wlewamy do miski, dodajemy pół łyżeczki soli czosnkowej, 2 łyżki octu oraz 4-5 łyżek przyprawy do grilla. Mieszaninę. Wsadzamy boczek, w razie potrzeby (gdyby zalewa nie przykrywała boczku) podwajamy ilość zalewy. Tak trzymamy przez 1 dzień następnie grillujemy wedle uznania.

Ps1. pisząc „Odpowiedni kawałek boczku”; mamy na myśli odpowiedni duży (aby wystarczyło dla wszystkich)

Smacznego!

