

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **BOCZEK Z GRILLA**

## **Składniki:**

- 1kg boczku surowego
- 3 łyżeczki mielonego kminku
- 2 łyżeczki tymianku
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 czubata łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 czubate łyżeczki musztardy
- 10 łyżek oliwy

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Składniki marynaty mieszamy dokładnie w dużej misce. Z boczku usuwamy skórę i obtaczamy w marynacie. Miskę szczelnie przykrywamy i wkładamy na kilka godzin do lodówki.
2. Mięso układamy na tacce do grillowania, najlepiej w jednej warstwie. Tackę owijamy od góry (ale nie od dołu!) folią aluminiową. Kładziemy na średnim poziomie poziomie dobrze rozgrzanego grilla i pieczemy przez ok. 30 minut, w razie potrzeby podnosząc ruszt wyżej. Następnie zdejmujemy folię i dopiekamy boczek bez przykrycia przez kolejne 15 minut, na rumiano, 2-3 razy odwracając na drugą stronę.
3. Pod koniec grillowania, gdy z boczku wytopi się już nadmiar tłuszczu, możemy również położyć go bezpośrednio na ruszcie.

***SMACZNEGO!***