

Wieprzowina z grilla

Autor: **renia**Przepisów: **6** Ocena: **961**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wieprzowina, 400 g
- chili w proszku, 1/2 łyżeczki
- sok z cytryny, 1 łyżeczka
- zmielony kminek, szczypta
- czosnek, 3 ząbki
- sól i pieprz
- pieczarki, 4
- cebula, 1
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso delikatnie rozbijamy tłuczkiem. Następnie drobno siekamy czosnek, dodajemy olej i przyprawy, wszystko mieszamy. Rozbitą wieprzowinę smarujemy po obu stronach przygotowaną masą i odstawiamy w chłodne miejsce na ok pół godziny. W tym czasie kroimy pieczarki, cebulę oraz natkę pietruszki. Wszystko kładziemy na ruszt i grillujemy 10 minut z każdej strony. Warzywa również odwracamy.

Twoje notatki do przepisu: