



Hunajaiset grillikyljykset

Aineet: 1 kg porsaankyljyksiä
Marinadi:
2 dl hunajaa
4 rkl sitruunamehua
2 tl yrttisuolaa
1 rkl sinappia
1 rkl soijakastiketta
1 murskattu valkosipulin kynsi

Valmistus: Sekoita marinadi. Kääntelee kyljyksiä marinadissa ja anna niiden maustua vähintään kaksi tuntia. Valuta kyljykset ja kypsennä grillaamalla tai uunissa paistaen 225 asteessa n. 30 min. Valele kypsymisen aikana marinadilla.

www.superkokki.com