



Havaijin kyljykset

Aineet: 4 porsaankyljystä
(tilkka öljyä)
suolaa, viherpippuria ja rosmariinia
2-3 viipaloitua valkosipulinkynttä
1 tlk ananasviipaleita
(227 g) omassa mehussaan
hillosipuleita
persiljaa

Valmistus: Ruskista kyljykset kevyesti molemmin puolin. Mausta ja lisää pannulle tilkka vettä. Hauduta kyljyksiä liedellä tai uunissa 200 asteessa n. 1/2-tuntia.
Lisää kypsennyksen puolivälissä ananasviipaleet ja hillosipulit. Tarkista maku ja koristele persiljalla.

www.superkokki.com