



Grillatut porsaankyljykset

Aineet: 4 porsaankyljystä
Marinadi:
6 rkl oliiviöljyä
1 sitruunan mehu
vastajauhettua mustapippuria
1 rkl tuoretta hienonnettua oreganoa tai salviaa
2 murskattua valkosipulinkyntä
Pintaan:
suolaa

Valmistus: Sekoita marinadin aineet. Pane kyljykset sopivaan astiaan tai muovipussiin ja kaada marinadi päälle. Kääntelee kyljyksiä niin, että ne ovat kokonaan marinadin peitossa. Anna maustua jääkaapissa vähintään tunnin ajan.

Kuivaa kyljykset ja kypsennä niitä grillissä molemmilta puolilta noin 8 minuuttia. Voit voidella kyljyksiä kypsymisen aikana marinadilla. Mausta kypsät kyljykset suolalla.

www.superkokki.com