



Czosnkowa uczta grillowa z łopatki wieprzowej

Autor: najlepszewkuchni.pl

Proste i tradycyjne - dlatego właśnie takie smaczne i idealne. Łopátka wieprzowa pięknie pachnąca czosnkiem, przygotowana na grillu - to hit każdego sezonu grillowego.

Przygotowanie

Krok 1

Łopatkę wieprzową kroimy na plastry, a następnie rozbijamy lekko tłuczkiem. Czosnek przeciskamy przez praskę.

Krok 2

Czosnek, oliwę i sól łączymy, mieszamy i tak otrzymaną marynatą nacieramy pląty mięsa. Odstawiamy na 2 godziny do lodówki.

Krok 3

Mięso grillujemy na rozgrzanym ruszcie z obu stron.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

1 kg łopatki wieprzowej

Marynata

6 łyżek oliwy

1 łyżka soli

6 ząbków czosnku