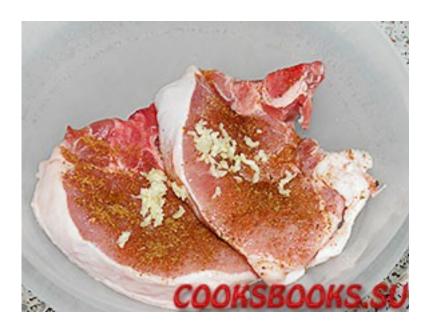




Продукты

- Свиная корейка 1 кг.
- Чеснок 6-7 долек.
- Масло оливковое
- Уксус 9% 2 ст.л.

- Соль, перец, специи



Куски корейки натираем солью, перцем, специями для шашлыка.

Добавляем чеснок, оливковое масло. Оставляем мариноваться 3-4 часа.

За 30-40 минут до жарки добавляем уксус.



Запекаем корейку на решетке...

Свиная корейка на решетке

Добавил(а) Оля 23.05.12 16:02 -



...с двух сторон до золотистой корочки.



Подаем корейку на листьях салата, с свежими овощами.

Приятного аппетита!!!

Свиная корейка на решетке

Добавил(а) Оля 23.05.12 16:02 -

{kunena_discuss:12}