



przepisy.pl

## Grillowany boczek z syropem klonowym



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- boczek wieprzowy parzony - 500 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 4 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- syrop klonowy - 100 mililitrów
- przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku - 3 sztuki
- proszek wasabi - 1 łyżka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżki
- patyczki do szaszłyków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w niezbyt cienkie plastry. Następnie nabijaj plaster na patyk do szaszłyków na przemian, podobnie do szycia igłą.
2. W misce wymieszaj olej z sosem sojowym, syropem klonowym, czosnkiem, wasabi, imbirem i przyprawą Knorr.
3. Szaszłyki grilluj polewając cały czas marynatą, aż boczek zrobi się chrupiący. Podawaj ze świeżymi sałatami i bazylią.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)