



## Scarita de porc la gratar

### Ingrediente

- 600 g Coaste de porc
- 600 ml Bere
- 50 g Mustar
- 50 g Hrean
- 1 lingurita Piper negru
- 30 g Cimbru proaspat
- 80 g Ceapa
- 2 linguri Ulei de masline
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume

### Instructiuni

1. Se pun bucatile de scarita intr-o punga de plastic cu inchidere etansa.
2. Se pun berea neagra, mustarul, hreanul, MAGGI Felul Doi Legume, piperul si cimbrul intr-un vas. Se amesteca bine si se toarna sosul obtinut in punga, peste bucatile de scarita.
3. Se adauga ceapa taiata rondele si se inchide punga, inlaturand cat mai mult din aer. Se agita putin punga pentru a fi sigur ca bucatile de scarita sunt acoperite bine de marinata.
4. Se pune la frigider pentru 4 ore.
5. Se scot bucatile de carne din punga si se usuca cu un prosop de hartie. Marinata se va scurge intr-o cratita si se vor inlatura rondelele de ceapa. Se lasa marinata pe foc, sa scada, timp de aprox. 20 de min, ar trebui sa ramana cam 1/4 din cantitatea initiala.
6. Se unge scarita cu ulei de masline si se asaza pe gratar pana se patrunde. La jumatatea timpului, se intoarce si se unge cu marinata care a fiert.

### Nutritie

Carbohidrați	11.43 g
Energie	501.67 kcal
grăsimi	32.47 g
Proteină	30.91 g

285 Min

4 Portii