

Coaste de porc dulci-picante



Coaste de porc la gratar sau la cuptor, pentru toti iubitorii de carne!!! ☐

Ingrediente:

- coaste de porc
- 1 ceapa mica
- boabe de piper
- sare
- 3, 4 catei de usturoi
- condimente pentru gratar
- boia dulce
- **ketchup de casa picant**
- 2, 3 lingurite miere

Mod de preparare:

Coastele de porc se pun la fiert cu boabele de piper, ceapa intreaga si sare dupa gust.

Condimentele pentru gratar se amesteca cu ketchup-ul de casa, usturoiul tocat, boiaua si mierea; coastele fierte se pun la marinat in sosul rezultat si apoi se dau la cuptor pana se rumenesc.

Aici inainte de a fi bagate la cuptor:



...si aici: dupa ☐



Faine rau!!! ☐ ...la vara, incingem grataru' cu ele! ☐
Merg bine langa o salata de cartofi, de fasole... sau ce vreti voi!