



Pavasariškas žolelių ir česnako marinatas suteiks kiaulienos sprandinei naują skonį.

Reikės: 1 kg kiaulienos sprandinės, 10 šaukštų aliejaus, pakelio „Maggi Grill“ prieskonių su žolelėmis ir česnaku.

Mėsą supjaustykite gabalais (1–2 cm storio). Jei reikės, išmuškite. Supilkite pakelio turinį ir aliejų į pridėtą maišelį ir truputį pasukiokite, kad prieskoniai ir aliejus susimaišytų. Tuomet sudėkite mėsą ir maišelį užsandarinkite lanksčia juoste. Pasukiokite maišelį, kad mišinys tolygiai pasiskirstytų ant mėsos. Marinuokite 30 minučių. Tuomet maišelį prakirpkite, mėsą išimkite ir kepkite ant grotelių. (Galima kepti ir orkaitėje, tik nepamirškite, kad šis maišelis kepimui neskirtas!)

Burokėlių salotos su agurkais ir svogūnais

Reikės: 5–6 virtų burokėlių, 3 marinuotų agurkų, 1 didelio svogūno, 100 ml majonezo, druskos (pagal skonį).

Burokėlius, agurkus ir svogūną supjaustykite kubeliais. Sumaišykite su majonezu įberkite truputį druskos. Patiekite su kiaulienos sprandine.