

# grillowane poledwiczki wieprzowe w syropie brzoskwiniowo - klonowym

Zmysłowa gra smaków zawsze nas zaskakuje, gdy odtwarzamy przepisy Bobby Flay. Jest on mistrzem nie tylko grilla, ale i kuchni śródziemnomorskiej. Prezentowane przeze mnie poledwiczki zawierają w sobie słodycz i tzw. „heat”, który nadaje potrawie charakteru i podkreśla atmosferę spożywanego posiłku:)

## **Składniki: (4 porcje)**

- ok. 700 gram poledwiczek wieprzowych,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- 3/4 szklanki konfitury z brzoskwiń,
- 3 łyżki syropu klonowego,
- 3 łyżki soku pomarańczowego,
- 1 łyżka sproszkowanego chilli,
- 2 łyżki posiekanego, świeżego tymianku,
- 1 ostra czerwona papryczka,
- 8 ząbków czosnku (opcjonalnie),
- sól i pieprz do smaku.

## **Wykonanie:**

**1.** W misce (średniej wielkości) mieszamy konfiturę, syrop klonowy, sok pomarańczowy, chilli, tymianek, sól i pieprz do smaku. Odstawiamy na 15 minut.

2 Połędwiczki nacieramy solą i pieprzem oraz kropiamy oliwą. Następnie grillujemy, aż będą złoto brązowe, ok. 12-15 minut. Podczas ostatnich 5 minut przy użyciu pędzelka rozprowadzamy syrop na połędwiczkach. Ząbki czosnku, podlewamy również oliwą, posypujemy solą i pieprzem, zamykamy w aluminiowej sakiewce i układamy na grillu razem z połędwiczkami.



3. Grillowane połędwiczki i czosnek przekładamy na folię aluminiową, smarujemy pozostałą częścią syropu i szczelnie zamykamy, pozostawiając je na 2 minuty.

4. Połędwiczki kroimy w talarki, przekładamy na talerze, dekorujemy podlewając syropem i dodajemy obrane ząbki czosnku.

