

Vepřový bok grilovaný v exotické salse, servírovaný s kokosovou rýží a fazolemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřový bok 1 kg
- **Na uvaření boku**
- bobkový list 4 ks
- chilli papričky 4 ks
- badyán 3 ks
- skořice 2 ks
- citrónová tráva 1 ks
- římský kmín 1 lžička
- **Na marinádu**
- mletý římský kmín 2 lžička
- sweet chilli omáčka 50 ml
- limetka 2 ks
- pomeranč 1 ks
- **Na kokosovou rýži**
- rýže 200 g
- červené fazole 200 g
- kokosový krém 200 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřový bok naporcujeme na hrubé kostky a společně s kořením uvaříme ve vodě doměkka, ale tak, aby maso drželo pohromadě
2. Připravíme si marinádu; všechny ingredience na marinádu smícháme
3. Maso přendáme na rozpálený rošt grilu a za občasného potírání marinádou ho grilujeme doměkka

Příprava kokosové rýže

1. Rýži arborio opečeme zvolna na oleji, zalijeme kokosovým krémem a vývarem
2. Za stálého míchání vaříme zvolna na skus, tekutinu doléváme dle potřeby a nezapomeneme ji osolit
3. Na závěr vmícháme fazole a přidáme trhaný koriandr.