



Συκώτι μαρινάτο στο BBQ



Συκώτι μαρινάτο στο BBQ

□B

Σε ένα βαθύ ταψάκι που να χωράει ακριβώς το συκώτι, βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και τα αναμιγνύουμε καλά. Βάζουμε στο σκεύος και το συκώτι και φροντίζουμε να καλυφθεί καλά από τη μαρινάδα, από όλες τις πλευρές. Καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη κι αφήνουμε το συκώτι στο ψυγείο να μαριναριστεί για 1 με 2 ώρες. Το ψήνουμε στο BBQ ή στη σχάρα του φούρνου μας για 4 με 5 λεπτά από κάθε πλευρά, αναλόγως πόσο παχύ είναι το κάθε κομμάτι, και πόσο ψημένο το θέλει ο καθένας.

□B

Υλικά

- 1 κιλό μοσχαρίσιο συκώτι, σε 4 ή 8 φέτες
- 1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο
- 3 κ.σ. ξύδι βαλσαμικό
- 2 κ.σ. μέλι
- 2 κ.σ. ξερό δεντρολίβανο
- 1 κ.σ. χοντροκοπανισμένο ξερό κόλιανδρο
- 1 κ.σ. πάπρικα
- ½ φλ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. χοντροτριμμένο πιπέρι (ή και περισσότερο αν μας αρέσει)
- Αλάτι

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Άτομα: 4