



## Χοιρινό Ribeye on the bone

### Υλικά

- Περίπου 1kg σπαλομπριζόλα χοιρινή M/O
- 80g Μαρινάτα Σχάρας (Κωδ. 50605)

### Εκτέλεση

1. Τριμάρουμε την άκρη του καρέ (γαλλικής κοπής) και κόβουμε την καρίνα.
2. Μεριδοποιούμε σε μπριζόλες.
3. Απλώνουμε τη Μαρινάτα με πινέλο προσεκτικά ώστε να μη λερώσει το κόκαλο.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε σχάρα ή σχαροτήγανο.