

Grillowany boczek



PANI DOMU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieprz

olej

patyczki do szaszłyków

boczek 50 surowy bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek umyć, osuszyć i pokroić w długie plastry. Każdy plaster obsypać przyprawą do grilla i pieprze, przesmarować olejem. Boczek nawijać na patyczki od szaszłyków i piec na grillu ok. 20 - 30 minut