

## Homar z boczkiem

**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>homar</b>	1/2 kg
<b>boczek</b>	20 plastry

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy homara na 40 kawałeczków. Każdy plaster boczku przekrawamy na pół i owijamy nim homara, wcześniej posypując boczek pieprzem. Do środka dajemy wykałaczkę. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 250 stopni 8-10 minut. Ważne by rozgrzać piekarnik do tej temperatury bo inaczej będzie niedobre. Podawać na gorąco