

## Schabowy w boczku



**HALINA17**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	60 dag
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>olej</b>	
<b>boczek</b>	60 chudy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab dzielimy na cztery kotlety, zbijamy tłuczkiem oprószyć przyprawą i odstawiamy do lodówki na 2 godziny. Boczek kroimy w plastry. Każdy kotlet owijamy boczkiem, spinamy wykałaczkami i smażyemy z obu stron.