

boczek rolowany



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata do mięs pikantna Prymat	1
olej roślinny	5 łyżek
boczek	0,5 surowy
Papryka ostra mielona Prymat	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

boczek kroimy w bardzo cienkie plasterki.
przyprawy mieszamy dokładnie w zalewie, polewamy boczek - dokładnie mieszamy.
Początek boczku nakłuwamy wykałaczką następnie całość wykałaczki dokładnie nim owijamy,
koniec nakłuwamy.
Odstawiamy na 3 godziny do lodówki.

Smacznego