

Boczek grilowany



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sól, pieprz

boczek 100 surowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek kroimy w grubsze plastry (ok 4-6 mm) następnie rozbijamy delikatnie jak kotlety schabowe. Solimy, pieprzymy, posypujemy grillem i odstawiamy na ok 1 h do lodówki. Następnie boczek wolno grillujemy z obydwu stron.