

radomskie szaszłyki



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	16
śliwki suszone	16
tłuszcz do smażenia	
boczek	16 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śliwki namoczyć w ciepłej wodzie, a gdy napęcznieją, dobrze odcisnąć. ziemniaki zawijać w plasterki boczku i, przekładając śliwkami, nadziewać na rożenki- na każdym 4 śliwki i ziemniaki. smażyć na złoty kolor w głębokim tłuszczu 8-10 min.