

Krupnioki w boczku Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

krupnioki	10 sztuk
cebula biała	2 sztuki
folia aluminiowa	10 kawałków
boczek wędzony	10 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule pokroić na pół plasterki. Krupnioki owinać plastrami boczku, oprószyć pieprzem, położyć na folii aluminiowej, obłożyć cebulą i zawinąć. Piec na grillu, co jakiś czas obracając przez 35-40 minut. Pod koniec można rozciąć folię u góry, żeby wyszła para. Smacznego!