

Boczek nadzewany śliwkami.



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzony boczek	300 g
suszone śliwki bez pestek	30

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pociąć na paseczki i owinąć nimi śliwki, nadzewac na wykałaczki. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika i piec ok 10 minut aż boczek będzie złocisty. Najlepsze jest to na ciepło.