

Boczek z patelni



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	4 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Czosnek suszony Prymat	do smaku
boczek	1 bez skóry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek umyć i pokroić na paski o grubości około 5mm.
Dodać wszystkie przyprawy, wymieszać i odstawić na 20 minut.
Cebulę obrać, umyć i pokroić w piórka.
Rozgrzać patelnię i wrzucić boczek.
Smażyć od czasu do czasu mieszając. Gdy boczek jest ładnie zrumieniony dodać cebulę.
Smażyć do miękkości cebuli.
Podawać np. z pieczywem i dużą ilością musztardy.