

Ziemniaczki zapiekane boczkiem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	40 dag
szczypiorek posiekany	2 łyżki
olej	2 łyżki
pieprz	do smaku
sól	do smaku
boczek	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki gotować w osolonym wrzątku ok 5 min, przestudzić. Opruszyć szczypiorkiem i pieprzem, każdy owinać plasterkiem boczku. Ułożyć na wysmarowanej olejem blasze i piec w temperaturze 170 stopni ok 40 min. Przed podaniem posyćać szczypiorkiem.