

Przepiórki pieczone w boczku



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

przepiórka	2 szt
boczek wędzony	10 plasterków
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwa	2 łyżki

Składniki na marynatę

miód płynny	4 łyżki
piwo	100 ml
ocet balsamiczny	2 łyżki
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na marynatę łączymy w miseczce.

Przepiórki dokładnie myjemy i usuwamy nadmiar skóry, ewentualnie szyjki. Nacieramy solą i pieprzem i wkładamy do marynaty na ok. 1-2 godziny. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 190 stopni.

Przepiórki wyjmujemy z marynaty, przyciskamy do tuszki udka i skrzydełka, owijamy mocno boczkiem i spinamy wykałaczkami.

Na patelni rozgrzewamy oliwę. Obsmażamy przepiórki z każdej strony aż się ładnie zarumienią po czym przekładamy do naczynia żaroodpornego i zapiekamy przez ok. 1-1 ½ godziny.

Przepiórki pieczone w boczku podałam na lekkiej sałatce z rukoli i blanszowanych marchewek.

