

Grillowane ziemniaki z boczkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	12 szt
czosnek	5-6 ząbków
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżka
boczek wędzony	12 plasterów
Sól morską jodowaną gruboziarnistą Prymat	
Grill przyprawa pikantna Prymat	1 opakowanie
wykałaczk	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć i ugotować prawie do miękkości w lekko osolonej wodzie z dodatkiem przyprawy do ziemniaków i frytek. Ugotowane ziemniaki przestudzić, naciąć nożem wzdłuż, tworząc kieszeń i delikatnie rozchylić. Do środka włożyć po kilka plasterków czosnku, posypać przyprawą do grilla i owinąć w plasterkę boczku, spiąć wykałaczką. Grillować aż boczek się zarumieni.