

szczupak z wędzonym boczkiem



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek wędzony	8 palsterków
natka pietruszki	
sól, pieprz	
szczupak	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby oczyścić i osuszyć. Do środka włożyć po kilka gałązek natki, kopru i melisy. Natrzeć sokeim z cytryny solą i pieprzem. Owinąć boczkiem i zepnąć wykałaczką. Odsatwić do lodówki 3 godz. Grilować na tackach ok 20 min.