

Homar z boczkiem



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/2 łyżeczki
homar	1/2 kg
boczek	20 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy homara na 40 kawałeczków. Każdy plaster boczku przekrawamy na pół i owijamy nim homara, wcześniej posypując boczek pieprzem. Do środka dajemy wykałaczkę. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 250 stopni 8-10 minut. Ważne by rozgrzać piekarnik do tej temperatury bo inaczej będzie niedobre. Podawać na gorąco