

Łode ziemniaczki zawijane w boczek (koreczki)



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wykałaczk

olej

ziemniaki młode

boczek 3 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na jedną porcję.

Ziemniaki dokładnie myjemy i gotujemy w osolonej wodzie, aż będą miękkie. Następnie każdego obtaczamy plastrem boczku, spinamy wykałczką i smażymy na odrobinie oleju, aż boczek się przyrumieni.