

Przegrzebki zawijane w boczku



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **966** Ocena: **18573**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 10 plastrów grubo krojonego boczku
- 10 przegrzebków
- 2 łyżki mieszanki przypraw
- pół łyżeczki soli
- 10 szpikulców do szaszłyków (moczonych w wodzie przez 30 minut)
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 2 łyżki nie solonego masła o temperaturze pokojowej

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik rozgrzałem do temperatury 175 stopni C. Blaszke wyłożyłem papierem do pieczenia. Plasterki boczku rozłożyłem na blaszkę i piekłem 15 minut, aż do momentu uzyskania złocistego koloru. Odstawiłem do ostygnięcia. Grilla rozgrzałem do średniej temperatury. Przegrzebki ze wszystkich stron doprawiłem solą i mieszanką przypraw. Każdego przegrzebka zawinałem w plaster boczku i przekłułem szpikulcem, tak by boczek się nie odwinął. Rozgrzanego grilla posmarowałem olejem rzepakowym. Tak przygotowane przegrzebki grilowałem przez 7 minut często przewracając. Po usmażeniu przełożyłem na półmisek, doprawiłem świeżo zmielonym pieprzem. Przystroić masłem. Należy podać od razu.



Twoje notatki do przepisu: