
Boczek wędzony z cebulą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3267 razy.

8 małych cebul,

8 cienkich plasterków boczku wędzonego,

kminek,

sól,

1 łyżka tłuszczu

Cebulę obgotować przez 1 min. w osolonej wrzącej wodzie, osączyć , osuszyć . Plasterki boczku posypać z jednej strony kminkiem, położyć na każdym cebulkę, owinać szczelnie boczkiem, spiąć wykałaczką, wbijając ją na sztorc, układać jeden obok drugiego w płaskim naczyniu wysmarowanym tłuszczem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Boczek mojego brata jest the best!!!

Nadestaf(a):asda <asd@dasd.ppl> 2006-08-19 11:08:00