

Boczek wędzony z cebulą

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

na obiad

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula - 8 szt.
- cienkie plasterki boczku wędzonego - 8 szt.
- kminek -
- sól -
- tłuszcz - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** 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 220C i piec bez przykrycia około 20 minut.
- 2.** Cebulę obgotować przez 1 minutę 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 220C i piec bez przykrycia około 20 minut.

