

Parówki zawijane w boczek

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ewamewa1, dnia 31 Lipca 2011r. o 16:17

Tagi: Parówki zawijane w boczek

Rodzaj dania:przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: inne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wędlina - parówki drobiowe	8	szt.	mięsa
wieprzowina - boczek wędzony	300	g	mięsa
musztarda sarepska	4	łyżka	płyny i sosy
ser żółty dowolny	2	plaster	nabiał

Opis

Parówki/ mogą być każdego rodzaju/ należy wzdłuż naciąć na gł. pół centymetra, do każdego nacięcia po nasmarowaniu go musztardą włożyć słupki sera żółtego. Każdą tak przygotowaną parówkę owinąć cieniutkimi plasterkami boczku wędzonego, na każdą parówkę 2 plastry.Układamy na posmarowanej oliwą tacce i pieczemy na grillu do porządnego zrumienienia. Smacznego!



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: