



www.pwkier.pl

Róże z boczku



Mamy dla Was coś specjalnego. Nie dość, że uwiedzie Was smak karmelizowanego boczku, to możecie dodatkowo zaskoczyć swoją drugą połówkę niecodzienną formą jego podania. Co powiecie na takie niezwykle róże?

SKŁADNIKI:

- 12 cienkich plasterków wędzonego boczku
- ½ szkl. brązowego cukru
- ½ łyżeczki pieprzu cayenne lub chilli
- 2 łyżki wody

PRZYGOTOWANIE:

W miseczce połączyć cukier z wodą i chilli. Za pomocą pędzelka posmarować każdy kawałek boczku przygotowaną zalewą.

Jeden plasterzek ułożyć na drugim i zwinąć w ciasny rulonik. Przekroić na pół i ułożyć na blaszce do muffinek, albo spiąć dwoma wykałaczkami na krzyż (tak by róże nie wywróciły się w trakcie pieczenia).

Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, aż sos się skarmelizuje i boczek będzie chrupiący (ok. 15- 20 minut).

Gotowe kwiaty nabić na patyczki do szaszłyków i ułożyć w wazonie, dekorując liśćmi.