



PIKANTNY BOCZEK

SKŁADNIKI:

pęczek cebuli dymki
1 kg boczku surowego Sokołów (w kawałku)
1 boczniak królewski
kilka liści sałaty (np. rzymskiej)
1 cebula

DRESSING:

1/4 szklanki sosu sojowego
2 łyżeczki cukru
1 łyżka prażonego sezamu
1 łyżka oleju sezamowego
1 łyżka papryki gochugaru
sok z 1/2 limonki

SOS:

2-3 łyżki majonezu
1/2 łyżki pasty gochujang

PRZYGOTOWANIE:

1. Boczek pokroić w plastry.
2. Przygotować dressing: wszystkie składniki wymieszać, a następnie połączyć z posiekaną na ukos cebulą dymką.
3. Majonez wymieszać z pastą gochujang.
4. Boczek, posiekaną w grube plastry cebulę i pokrojony na kawałki boczniak zgrillować, a po czym wraz z sałatką z cebulą dymką zawinąć w posmarowane ostrym sosem liście sałaty.