



## AROMATYZOWANE PŁASTRY BOCZKU

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie boczku surowego wędzonego Sokolów
- 1 mała papryczka chili
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki miodu

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Papryczkę chili oraz czosnek drobno posiekać i wymieszać z miodem. Plastry boczku przełożyć na blaszkę z pergaminem i obsmarować przygotowaną glazurą za pomocą pędzelka spożywczego.
2. Piec w 160°C z termoobiegiem przez ok. 15 minut.

Aromatyzowane plastry boczku idealnie sprawdzą się jako dodatek do wiosennych sałatek.