

Ziemniaki grillowane z boczkiem

data aktualizacji: 2024.04.24 autor: Redakcja



Składniki

- 15 młodych ziemniaczków
- 100 ml sosu czosnkowego
- 3 łyżki Przyprawy do grilla Knorr
- 15 plasterków boczku
- 4 pokrojone w cienkie plastry ząbki czosnku
- 2 strąki ostrej papryki chilli, pokrojonej w plastry
- 1 spora gałązka rozmarynu, tylko igiełki
- 3 łyżki Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny

Sposób przygotowania:

1. Umyj i obierz ze skórki ziemniaki.
2. Wszystkie ziemniaki poprzecinaj wzdłuż. Umieść w ich środku po plasterku papryki, czosnku i kilku igiełkach rozmarynu.
3. Przełóż ziemniaki do miski i polej je Ramą. Dodaj Przyprawę do grilla Knorr, która doskonale doprawi danie i wszystko wymieszaj dokładnie.
4. Zawień w plaster boczku każdego przygotowanego ziemniaka i wrzuć na aluminiowej tacce na średnio rozgrzany ruszt z pokrywką i przez około 40 minut grilluj. Czas ten zależy będzie od

temperatury grilla. Gotowe ziemniaki powinny być miękkie.

5. Grillowane ziemniaki podawaj z sosem czosnkowym.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36592-ziemniaki-grillowane-z-boczkiem>