



ŚLIWKA W BOCZKU W GLAZURZE Z MIODU

SKŁADNIKI

BOCZEK Z WĘDZARNI
SUSZONE ŚLIWKI
ORZECHY WŁOSKIE
MIÓD

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BOCZEK KROIMY W CIENKIE PLASTERKI. NASTĘPNIE NADZIEWAMY ŚLIWKI MAŁYMI KAWAŁKAMI ORZECHA WŁOSKIEGO. ŚLIWKI ZAWIJAMY W BOCZEK I PRZEBIJAMY WYKAŁACZKĄ. CAŁOŚĆ SMARUJEMY PŁYNNYM MIODEM. PIECZEMY W NAGRZANYM PIEKARNIKU 180 STOPNI CELSJUSZA NA PAPIERZE DO PIECZENIA, AŻ DO ZARUMIENIENIA BOCZKU OK. 15 MINUT.