



## KUSZENIE NA BOCZKU

*Śliwka w boczku w glazurze z miodu*

### **SKŁAD DRUŻYNY:**

*boczek z wędzarni  
suszone śliwki  
orzechy włoskie  
miód*

### **TAKTYKA:**

- 1. Boczek kroimy w cienkie plasterki.*
- 2. Następnie nadziewamy śliwki małymi kawałkami orzecha włoskiego.*
- 3. Śliwki zawijamy w boczek i przebijamy wykałaczką.*
- 4. Całość smarujemy płynnym miodem.*
- 5. Pieczemy w nagrzanym piekarniku 180 stopni Celsjusza na papierze do pieczenia, aż do zarumienienia boczku (ok. 15 minut).*

### **POZIOM TRUDNOŚCI:**

 *bardzo łatwy*

### **CZAS PRZYGOTOWANIA:**

 *ok. 20 minut*

### **JOKER ZESPOŁU:**

*Boczek z wędzarni JBB*

