




Szybkie plastry boczku w winie

 dorotaR


Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

boczek wieprzowy - 30 dag

białe wino - 150 ml

sól himalajska - do smaku

pieprz - do smaku

chilli - do smaku

imbir mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek pokroić w plastry średniej grubości (ale jednak nie za grube). Plastry mięsa oprószyć przyprawami: solą, pieprzem, chili, imbirem. Rozgrzać mocno patelnię, ułożyć boczek i smażyć po minucie -dwie z obu stron aż się ze złoci. Na patelnię wlać wino polewając boczek. Smażyć aż odparuje.