

Przepiórka

na wędzonym boczku



Przepis na pieczoną przepiórkę z wędzonym boczkiem podawaną ze smażonym bocznikiem królewskim i czipsami z jarmużu

Potrzebne składniki:

- Przepiórka – 2 szt.
- Bocznik królewski – 2 szt.
- Boczek Wędzony – 100 g
- Jarmuż 100-150 g
- Sól, pieprz
- Olej – 50 ml
- Masło – 50 g

Przygotowanie:

- 1** Przepiórki doprawiamy solą i pieprzem. Obsmażamy i pieczemy w piekarniku przez 22-25 minut w temperaturze 180-200 stopni.
- 2** Plastry boczku, grzyby solimy i smażymy na patelni przez kilka minut (4-5 minut) do uzyskania chrupkiej struktury. Pieprzymy. Na ostatnie 30 sekund dodajemy masło.
- 3** Jarmuż wcześniej umyty i pozbawiony grubych łodyg układamy na blachę, skrapiamy oliwą, solimy i pieczemy w temperaturze 120 stopni przez 12-15 minut aż do uzyskania chrupkości.
- 4** Po upieczeniu przepiórek odłóżmy je na bok w celu rozprężenia mięsa na 5 minut.
- 5** Serwujemy, układamy boczek, grzyby i przepiórki na talerzu, tak aby tworzyły ciekawą kompozycję dla dwojga, polewamy sosem z grzybów i boczku i dekorujemy jarmużem.