

Pečene prokulice s hrskavom slaninom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
3

Sastojci

15 ml maslinovog ulja
500 g prokulica
30 ml aceta balsamica
Sol
Papir
100 g dimljene slanine

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Prokulice operite, ogulite vanjske listove i prepolovite. Začinite s maslinovim uljem i soli i paprom i stavite u pećnicu zagrijanu na 220°C 25 minuta.

Zadnjih 7 minuta na pleh dodajte kriške slanine. Izvadite iz pećnice.

Prokulicama dodajte aceto balsamico i dobro promiješate pa po njima natrgajte hrskavu pečenu dimljenu slaninu.

Dobar tek!