



Закуска-гриль с беконом и черным хлебом



Горячая закуска с ароматом подкопченного на мангале бекона и хрустящей корочкой черного хлеба!

Время подготовки и приготовления — без учета разогрева гриля или



мангала.

Закуска — отличный перекус на природе!

Эта закуска достаточно сытная. Вариант для голодной компании, если шашлык будет готов не скоро или вообще не планировался.

Ее можно готовить как на специальном гриле, так и на мангале с использованием решетки. Вариант электрического гриля также возможен, но закуска не будет такой ароматной.

Ингредиенты:

Бекон	400 гр.
Черный хлеб	8 кусочков
Помидоры	2 шт.
Чеснок молодой	8 шт.
Соль	1 по вкусу
Перец	1 по вкусу

Инструкция приготовления:



Бекон можно купить в магазине уже нарезанный тонкими слайсами. Если кусочек целый, то нарезаем вдоль тонкими полосками (толщина 2 мм). Из 400 гр. бекона выходит где-то 8 полосок. У меня бекон подкопченный со специями, поэтому, я не солила и не перчила. Если бекон обычный, то солим и перчим каждый кусочек по вкусу.



Чеснок берем молодой. Его нужно мелко нарезать. Если молодого нету, то измельчаем 3-4 зубчика обычного.



Помидоры нарезаем тонкими слайсами.



Хлеб нарезаем толщиной 1 см. Размер кусочка подбираем под длину бекона (бекон должен обернуть хлеб, желательно, со всех сторон).



На каждый ломтик хлеба выкладываем чеснок.



Затем помидоры.



Оборачиваем полоской бекона.



Укладываем на решетку.



Обжариваем на углях (без открытого огня).



Обжариваем с обеих сторон до румяной корочки на беконе и хлебе. Приятного аппетита и на здоровье!