

## boczek rolowany



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>czosnek ząbki</b>	16
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	
<b>sól</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>olej</b>	
<b>przyprawa do potraw</b>	
<b>kminek Prymat</b>	
<b>boczek</b>	1 chudy
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jest to bardzo smaczny i aromatyczny boczek. 12 godzin przed pieczeniem nacieramy go rozgniecionym czosnkiem wymieszany z jedną łyżeczką soli. Przed zawijaniem (na drugi dzień) nacieramy boczek przyprawami (ziołami prowansalskimi, majerankiem, bazylią, jarzynką), zawijamy, wiążemy sznurkiem i w małej miseczce mieszamy ok 3-4 łyżki oleju z pół łyżeczki ostrej i pół łyżeczki słodkiej papryki mielonej. po wymieszanym nacieramy po wierzchu boczek, na koniec posypujemy kminkiem i pieczemy w folii 1,5h a pół godziny pieczemy bez zadnego 'okrycia'. gdy mięso jest całkowicie zimne to możemy zdjąć sznurki.