

## Boczek rolowany pieczony w rękawie



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>boczek surowy</b>	2 kg
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	2 łyżka
<b>Sól ziółowa jodowana Prymat</b>	1 łyżka
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>oliwa</b>	5-6 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek rolowany umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Do oliwy dodać przyprawy, dokładnie wymieszać, a następnie natrzeć mięso ze wszystkich stron. Przykryć i wstawić do lodówki, aby się zamarynowało.
- KROK 2 Włożyć boczek do rękawa i piec przez 2 godziny w temperaturze 180 stopni.
- KROK 3 Na 10 minut przed końcem pieczenia rozciąć rękaw u góry, aby mięso trochę się przyrumieniło.  
Smacznego :)