

Boczek wieprzowy pieczony w ziołach - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chudego surowego boczku wieprz	1 kg
olej rzepakowy	4 łyżki
cebula	1 szt
miód	1 łyżka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	2 łyżki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	2 łyżeczki
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki przygotować.
- KROK 2 Olej rzepakowy połączyć z pokrojoną w kostkę cebulą, musztardą, miodem oraz majerankiem i lubczykiem, tak aby powstała gęsta marynata.
- KROK 3 Boczek natrzeć dokładnie solą, pieprzem oraz wcześniej przygotowaną marynatą.
- KROK 4 Boczek ułożyć w brytfannie do pieczenia i piec ok. 1,5 godziny w temperaturze 160°C.
- KROK 5 Soczysty i aromatyczny boczek wyjąć z piekarnika, pokroić w plastry i skropić powstałym w trakcie pieczenia sosem.