

## boczek zapiekany z serem

AGATA1722

CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MINILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>boczek</b>	100 g
<b>cebula</b>	20 g
<b>włoszczyzna</b>	50 g
<b>sól</b>	
<b>sos musztardowy</b>	
<b>Wywar:</b>	80 g
<b>musztarda</b>	7 g
<b>cebula</b>	12 g
<b>tłuszcz</b>	7 g
<b>mąka</b>	2 g
<b>sól</b>	
<b>cukier</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić z błon, umyć, włożyć do wrzącej wody i posolić. Gdy woda z mięsem się zagotuje, zmniejszyć płomień. Do niecałkowicie ugotowanego mięsa dodać oczyszczoną włoszczyznę i przypieczoną cebulkę. Mięso z warzywami gotować do miękkości. Wyjąć z wywaru i pokroić w cienki plastry. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu najpierw mięso, później warzywa. Przyrządzić sos: cebulę drobno pokroić i udusić na tłuszczu, dodać mąkę, przysmażyć i rozprowadzić wywarem. Dodać musztardę, wymieszać. Doprawić sos do smaku. Mięso zalać przygotowanym sosem i zapiec.