

Doradca Smaku IV: Konfitowany boczek wieprzowy z chrzanem i grzybami, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

boczek surowy	1,5 kg
olej rzepakowy	1,5 l
pieczarki	8
szalotka	3 sztuki
cukier kryształ	1 łyżka
masło klarowane	1 łyżka
sól gruboziarnista	do obsypania boczku
gałka muskatołowa mielona	do smaku
gorczyca biała cała	
kolendra cała	
pieprz czarny mielony	

Sałatka

seler sałatkowy	
ogórki konserwowe	kilka sztuk
zielone jabłko	1
koperek	świeży

sos chrzanowy

chrzan tarty	2 łyżki
---------------------	---------

śmietana 18 proc

2 łyżki

miód wielokwiatowy

1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do młynka (może być do kawy) wsypujemy gałkę, kolendrę oraz gorczycę i mielimy.
- KROK 2 Boczek nacinamy, obtaczamy w zmielonych przyprawach, posypujemy solą gruboziarnistą, zawijamy w folię spożywczą i odkładamy na ok. 12 godzin do lodówki.
- KROK 3 Następnie usuwamy nadmiar soli, przekładamy do garnka, zalewamy olejem (do wysokości mięsa) i gotujemy ok. 2 godzin na małym ogniu. Po tym czasie boczek kroimy na grube plastry i obsmażamy z obu stron na odrobinie oleju z gotowania.
- KROK 4 Szalotki kroimy na pół i gotujemy 2-3 min w wodzie z odrobiną cukru i soli. Następnie blanszujemy w zimnej wodzie i dzielimy na warstwy i osuszamy. Kapelusze pieczarek obsmażamy na złoto na rozgrzanym maśle. Dodajemy sól i pieprz, odparowujemy. Na tej samej patelni układamy szalotki krawędziami na dół i smażymy aż krawędzie się zrumienią.
- KROK 5 Sałatka: do miski przekładamy seler, pokrojone w paski ogórki oraz zielone jabłko. Posypujemy solą i pieprzem. Całość skrapiamy olejem. Możemy dodać odrobinę świeżego koperku.
- KROK 6 Sos chrzanowy: składniki sosu dokładnie mieszamy.
- KROK 7 Na talerzu robimy krople z sosu na to układamy pieczarki z szalotką, plaster boczku oraz sałatkę. Można ozdobić świeżym koperkiem oraz olejem koprowym (łączymy olej z pęczkiem koperku, podgrzewamy w rondelku, po czym miksujemy i precedzamy).