

## Faszerowany boczek



**MONIKA141**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	ok.500 g
<b>jaja</b>	2 szt
<b>czosnku</b>	4 ząbki
<b>majeranek</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>papryka czerwona</b>	
<b>oliwa</b>	1-2 łyżki
<b>boczek</b>	1,5-2 surowy bez kości

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W miseczce mieszam oliwę ,majeranek,paprykę,sól,pieprz,przeciśnięty przez prasę czosnek,mieszaną nacieram boczek .W którym wcześniej -ostrym nożem robię poziomy otwór przesywający boczek na wylot.Odstawiam na noc do lodówki.

Mięso mielone doprawiam przyprawą ,wbijam jaja i wyrabiam jak na mielone.

Otwór w boczku wypełniam farszem ciasno upychając.Zawijam w folię ,wkładam do blaszki i piekę 45min w 180C,po tym czasie zdejmuję folię i piekę jeszcze ok pół godz aż wierzch się ze złoci.