

Musztardowy boczek rolowany



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek surowy	1,3 kg
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
cebula	1 sztuka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Czosnek suszony Prymat	do smaku
czubrica czerwona	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
tymianek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek myjemy osuszamy, nakłuwamy ostrym nożem na całości, oprószamy ziołami
- KROK 2 pieprz rozcieramy w moździerzu dzięki czemu wydobywamy z niego intensywny aromat, smarujemy musztardą,
- KROK 3 cebulę obieramy kroimy w piórka rozsypujemy na mięsie, całość rolujemy ściskamy sznurkiem bawełnianym. oprószamy resztą ziół i solą układamy w naczyniu żaroodpornym i wstawiamy do lodówki na 12 godzin. Przed pieczeniem wlewamy do naczynia 100 ml wody i pieczemy około 1,5 godziny w temp 180*c.