

Pieczony boczek



JAGODA5913



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek surowy	1000 g
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
kminek Prymat	1 łyżeczka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
olej słonecznikowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek surowy opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć ręcznikiem kuchennym papierowym i natrzeć solą czosnkową .
- KROK 2 Następnie przygotować z podanych składników marynatę , włożyć boczek do marynaty i obtoczyć cały dokładnie . Przełożyć do lodówki na 10 godzin .
- KROK 3 Wyjąć i przełożyć do blaszki lub naczynia żaroodpornego . Wstawić do piekarnika i piec w 180 stopniach około 40 -45 minut przykryty folią aluminiową , dopiero pod koniec odkryć aby przypiekł się ładnie z wierzchu .