

## Pieczony boczek



### PRZEJS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieprz mielony</b>	1 łyżeczka
<b>przyprawa gyros</b>	1 łyżeczka
<b>majeranek</b>	3 łyżeczki
<b>ziarna jałowca</b>	4 sztuki
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>czosnek</b>	6 ząbków
<b>oliwa</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 sztuki
<b>boczek</b>	1,2 surowy bez kości
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W końcu odważyłam się sama upiec boczek i o dziwo - udał się wyśmienicie. Zainspirowałam się przepisem Bereniki z bloga [mojkulinarnypamietnik.blogspot.com](http://mojkulinarnypamietnik.blogspot.com). Pierwsze co robimy to przygotowujemy marynatę : obieramy i przeciskamy przez praskę czosnek, dodajemy przyprawy, zioła oraz oliwę. Oliwy dodajemy tyle by wraz z przyprawami stworzyła gęstą papkę. Mieszamy to starannie. powstałą w ten sposób masą smarujemy mięso z każdej strony. Odstawiamy tak przygotowany boczek na noc do lodówki. Rano wyciągamy mięso i pieczemy w temperaturze 180 stopni około 50-60 minut. Nie musimy smarować blaszki lub naczynia w którym będziemy piec nasz boczek, ponieważ wystarczy same mięso i oliwa z marynaty. Tak przygotowany boczek jest bardzo aromatyczny, dobrze przyprawiony. Z pewnością nie będzie mdły. Super smakuje zarówno na ciepło , jak i na zimno.