

PIECZONY BOCZEK DO CHLEBA



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

boczek surowy 1,5 kg

Marynata

Liść laurowy suszony Prymat 3 szt

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat 1 łyżeczka

czosnek ząbki 2 szt

Czosnek suszony Prymat szczypta

sól i pieprz

Musztarda sarepska Prymat 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Boczek opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć wszystkimi przyprawami i odstawić na noc do lodówki. Przełożyć do naczynia żaroodpornego lub rękawa do pieczenia, podlać odrobiną wody i piec ok 1-1,5 godziny w temperaturze 180 stopni. Pod koniec pieczenia rozciąć rękaw lub zdjąć pokrywę żeby boczek się zarumienił. Można spożywać na ciepło lub wystudzić i włożyć do lodówki do schłodzenia, wtedy się ładnie kroi. (osobiście wolę na ciepło z musztarda lub chrzanem)
:)