

## Połędwica w boczku



### MISIA53



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

**połędwica wieprzowa**

**Marynata do mięs klasyczna Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- # 1 mała połędwiczka
- # boczek chudy do owinięcia połędwiczki
- # marynata klasyczna prymat
- # 2 ząbki czosnku
- # 1/4 łyżeczki papryki
- # sól
- # pieprz

Wykonanie:

Mięsa umyć , osuszyć . Marynatę przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu i namazać miesa. schować do lodówki na dobę . Następnie wyjąć mięso , połędwiczkę owinać boczkiem natrzeć z wierzchu czosnkiem roztartym z solą i posypać papryką. Zasznurować , włożyć do rękawa i piec około godziny w rękawie , w temp. 180°C.