

## Rolada z boczku



### JAGÓDKA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki:

**boczek surowy** 1 kilogram

### Marynata:

**cząber** 1 łyżeczka

**estragon** 1 łyżeczka

**pieprz ziołowy** 1 łyżeczka

**zioła prowansalskie** 1 łyżeczka

**liść laurowy** 2 sztuki

**majeranek otarty** 2 łyżki

**czosnek** 4 ząbki

**sól** 1.5 łyżeczka

### Dodatkowo:

**musztarda** 2 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek\* myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i układamy na desce chudsza stroną do góry. Wszystkie składniki marynaty\*\* rozcieramy w morderzu. Powstała pasta z przypraw nacieramy dokładnie mięso z każdej strony. Zwijamy ciasno wzdłuż dłuższego boku i nacieramy z wierzchu musztardą. Tak przygotowaną roladę wkładamy do siatki wędzarniczej. Jeśli nie posiadacie takiej siatki, wystarczy dokładnie i mocno związać roladę sznurkiem spożywczym. Roladę przekładamy do rękawa do pieczenia i wstawiamy do lodówki na minimum 12 godzin.

Roladę wyjmujemy z lodówki na 2 godziny przed pieczeniem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i pieczemy przez około 1,5 godziny. Po tym czasie rozcinamy folię i pieczemy kolejne 20-30 minut, aż rolada się zarumieni. Po wyjęciu z piekarnika roladę studzimy. Następnie wkładamy do lodówki na kilka godzin.

\* najlepiej sprawdzi się długi, cienki i niezbyt tłusty kawałek

\*\* użyłam ostrej musztardy