

## Wędzony boczek domowy



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>boczek</b>	1
<b>woda</b>	1 litr
<b>Sól peklowa drobnoziarnista Prymat</b>	8 dag
<b>ziele angielskie</b>	4
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 W ciepłej przegotowanej wodzie rozpuszczamy sól, a następnie dodajemy przyprawy i zanurzamy boczek (jeśli nie jest cały pod wodą to dorabiamy naszej zalewy w tych samych proporcjach).
- KROK 2 Mieso w marynacie powinno bozostać całą noc. Następnego dnia boczek zawijamy i dokładnie obwiązujemy grubym sznurkiem. Wędzimy 3 godziny w temp 60\* na drzewie owocowym.
- KROK 3 Po uwędzeniu, mięso należy jeszcze zaparzyć w gorącej wodzie, aby było dobrze miękkie.
- KROK 4 Po całkowitym wystudzeniu możemy zdjąć sznurki,. Kroimy na kanapki