

## Wielkanoc: Boczek pieczony w miodzie i musztardzie z marynowanymi borowikami



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### marynata

<b>przyprawa do wieprzowiny Prymat</b>	1 szt
<b>olej rzepakowy</b>	4 łyżki
<b>musztarda kremaska Prymat</b>	3 łyżki
<b>miód lipowy</b>	1 łyżka
<b>wino białe</b>	100 ml
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>koperek</b>	1 łyżka
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>borowiki</b>	200 g
<b>boczek</b>	1 kg
<b>wódka</b>	50 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty, oczyszczony i osuszony papierowym ręcznikiem boczek ułożyć w naczyniu żaroodpornym, dokładnie natrzeć przyprawą do wieprzowiny połączoną z olejem, musztardą i miodem, przykryć pokrywą i odstawić do lodówki na minimum 6 godzin. Tak przygotowane mięso piec 1,5 godziny w temperaturze 160°C. Borowiki pokroić w plastry, połączyć z wódką, miodem, koperkiem i czosnkiem, doprawić do smaku. Kruchy i soczysty boczek ostudzić (lub serwować na ciepło) i pokroić w plastry. Podawać z ciemnym pieczywem i marynowanymi borowikami.