

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



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>boczek</b>	1 kg (chudy)
<b>borowiki marynowane</b>	200 g (marynowane w zalewie octowej)
<b>wódka</b>	50 ml
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>koperek</b>	1 łyżka (świeży, siekany)
<b>czosnek</b>	2 ząbki (rozgniecione)
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	

### Marynata

<b>przyprawa do wieprzowiny Prymat</b>	1 opakowanie
<b>olej rzepakowy</b>	4 łyżki
<b>musztarda francuska</b>	3 łyżki
<b>miód lipowy</b>	1 łyżka
<b>białe wino</b>	100 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.