Pieczony boczek



BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

6-8 ząbków czosnku

3 łyżki suszonego majeranku

1 łyżeczka tymianku

1 łyzeczka przyprawy do mięsa (ja miałam meisznake do pieczeni)

łyżeczka słodkiej papryki

łyżeczka soli

1 łyzeczka przyprawy do gyrosa

2 liście laurowe

4 ziarna jałowca rozgniecione

1 łyżeczka pieprzu mielonego

boczek	1,2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy pozostałe zioła i przyprawy.
Wszystko razem mieszamy i zalewamy olejem lub oliwą, do uzyskania gęstej masy. Masą smarujemy boczek i odkładamy dolodówki na co min 12 h. Po tym czasie pieczemy w 180°C ok. 45-60 minut.Nie jest konieczne dodawanie do pieczenia dodatkowego tłuszczu, ponieważ boczek ma go wystarczającą ilość. W trackie pieczenia mozna do niego dorzucic ziemniaczki i miec gotowy obiad.
Tak upieczony boczek smakuje od razu na ciepło ale jeszcze lepiej na drugi dzień po schłodzeniu. Rodzaj przypraw mozna zmieniac w zaleznosci od upodobań. Można tez zrobic go w postaci rolady.