

Boczek



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	2
jajko	4
mąka ziemniaczana	2 łyżki
przyprawa uniwersalna Kucharek	2 łyżki
pieprz	
natka pietruszki	
boczek	1 mielony bez skóry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek zmielony zmieszać ze wszystkimi składnikami. Pieprzu dość sporo, natki wedle uznania, ale też im więcej tym bardziej aromatyczny będzie boczek. Marchewkę zetrzeć na tarce jarzynowej. Wszystko zapakować w rajstopę. Upchnąć jak najściślej i zawiązać supeł. Parzyć 1 1/2 godz. co jakiś czas przewracając na drugą stronę. Po spażeniu wyjąć na talerz i obciążyć deseczką i słoikiem z wodą, aby nadmiar wody i tłuszczu wypłynął. Jak przestygnie odjąć rajstopę. Nie może za długo leżeć w rajstopie, bo nie będzie się chciała odkleić od boczku.