Boczkowiec

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	500 g
Czosnek suszony Prymat	3 łyżeczki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
woda	1/3 szk
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
boczek	1,5-2 kg
Ziele angielskie całe Prymat	2 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek myjemy. Wzdłuż wycinamy cienkie paski (robimy rowki), mielimy mięso. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, dodajemy czosnek, majeranek i wodę, wyrabiamy. Boczek silimy i posypujemy czosnkiem, w rowki wkładamy mięso, resztę układamy na płacie boczku. Zwijamy w rulon. Bierzemy czystą ściereczkę, ciasno zawijamy i związujemy mocno dratwą lub mocnymi nićmi. Wkładamy do brytfanny, zalewamy wodą, dodajemy liść, ziele, czosnek, pieprz i gotujemy 1 godzinę. Po godzinie obracamy boczek na drugą stronę i znów gotujemy 1 godzinę. Po ugotowaniu kładziemy boczek między dwie deski i przygniatamy czymś ciężkim, może to być brytfanna, w której gotowaliśmy, ale wypełniona wodą. Tak obciążony boczek trzymamy około 1 godziny w celu sprasowania mięsa. Po upływie tego czasu odcinamy nici, zdejmujemy ściereczkę. Mamy gotowy boczkowiec do spożycia. Najlepiej smakuje do chleba z chrzanem lub musztardą.