

Boczek pieczony



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

surowego chudego boczku	80 dag
soli czosnkowej Prymat	2 łyżeczki
rosołu wołowego KUCHAREK	0,5 szklanki
majeranku Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek opłukać, osuszyć, skórę naciąć w kratkę, a cały boczek natrzeć solą czosnkową i majerankiem. Następnie włożyć do brytfanny, podlać rosołem i piec przez 40-60 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 185°C.