

Boczek z kminkiem



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świeżego boczku	60 dag
smalcu	1 łyżka
czosnku	1 czosnku
kminku Prymat	1 łyżka
sól do smaku	1 szczypta
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w kostkę i obsmażyć na smalcu. Dodać pokrojoną i zeszkloną cebulę oraz czosnek, kminek i sól. Podlać wodą i dusić na małym ogniu do miękkości. Następnie zapiec przez 20 min w piekarniku w temperaturze 180°C. Podawać jako dodatek do pyz, kapusty i puree z grochu.