

Boczek z musztardą i ketchupem



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ostra musztarda	1/2 słoiczka
ketchup	1/2 słoiczka
sól i pieprz	do smaku
czosnek	4 ząbki
boczek	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek umyć i osuszyć.

Czosnek obrać i pokroić na cztery części.

W boczku zrobić otwory i powcisnąć w nie czosnek. Posolić i popieprzyć.

Cały boczek posmarować musztardą wymieszaną z ketchupem.

Odstawić na 20 minut.

Piec w piekarniku w temperaturze 180 stopni około 1 godziny.

Podawać na zimno do chleba.