

Boczek zawijany.



AGIATIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zioła prowansalske	1 łyżka
majeranek	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
boczek	1600 surowy bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek, myjemy suszymy, nacieramy ziołami owijamy folia aluminiową - odstawiamy do lodówki na całą noc.

Zwijamy boczek tworząc roladę, zwijamy sznurkiem. Najlepiej jeśli będziemy to robić z kimś. Łatwiej jest obwiązać boczek;)

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 150°C - środkowa półka i pieczemy około 1,5h do 2 godzin.

Smacznego:)