

Boczek pieczony z dodatkiem kolendry



SYLWIAMAGDASABIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek	1 kg
sok z cytryny	
sól	1 łyżeczka
kolendra mielona	1 łyżeczka
Pieprz biały mielony Prymat	
ząbki czosnku	4
curry	1 łyżeczka
olej	4 łyżki
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do oleju wsypujemy sól, pieprz, kolendrę, przyprawę do grilla, curry oraz zmiażdżone ząbki czosnku. Nacieramy nimi boczek i odstawiamy do lodówki na ok 20 godzin. Boczek zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w gorącym piekarniku (około 220 C) przez 1 godzinę. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze do zrumienienia ok 20-30 min.