

Boczek wielkanocny pieczony



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek	1 kg
cebula	1/2 sztuki
masło	2 łyżki
majeranek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek opłukać, osuszyć, natrzeć solą i oprószyć pieprzem oraz majerankiem. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem. Na boczku ułożyć talarki cebuli i wiórki masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 200 stopni i piec około 90- 100 minut.