

Przepis dnia II, odc. 14. Pieczony boczek wieprzowy ze śliwkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

boczek	1 kg (wieprzowy)
Marynata	
Przyprawa do pieczenia i mięs duszonych Prymat	1 opakowanie
olej rzepakowy	3 łyżki
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki
Cebula suszona Prymat	2 łyżki
czosnek	3 ząbki (plastry)
miód	1 łyżka
chrzan tarty	1 słoik
Śliwki	
śliwki	800 g (świeże lub mrożone)
cukier trzcinowy	3 łyżki
masło	3 łyżki
śliwowica	100 ml
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	
natka pietruszki	(do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowując marynatę należy do naczynia włożyć 2 łyżki musztardy, miód, olej rzepakowy, cebulę prażoną, przyprawę do pieczenia, czosnek.
- KROK 2 Wszystko dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Umyty i osuszony boczek natrzeć wszystkimi połączonymi składnikami marynaty.
- KROK 4 Przełożyć do pojemnika żaroodpornego. Tak przygotowane mięso piec 1 – 1,5 godz. w temperaturze 160°C dodatkowo można zostawić mięso w wyłączonym piekarniku jeszcze przez 30 minut.
- KROK 5 Na patelni rozpuścić cukier, tworząc karmel, dodać masło i przekrojone na pół śliwki, całość podsmażyć, a następnie wlać śliwowicę i doprawić do smaku przyprawą do grzanego wina i piwa.
- KROK 6 Boczek wyjąć z piekarnika, przełożyć na deskę, odstawić na 5 minut i pokroić w plastry.
- KROK 7 Tak przygotowany boczek ułożyć na karmelizowanych śliwkach. Podawać z tartym chrzanem, przybrany natką pietruszki. Śliwki możemy zastąpić jabłkami lub gruszkami.
- KROK 8 Smacznego!