

Wielkanoc: Boczek pieczony w miodzie i musztardzie z marynowanymi borowikami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

boczek	1 kg (chudy)
borowiki marynowane	200 g (marynowane w zalewie octowej)
wódka	50 ml
miód	2 łyżki
koperek	1 łyżka (świeży, siekany)
czosnek	2 ząbki (rozgniecione)

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Marynata

Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	1 opakowanie
olej rzepakowy	4 łyżki
Musztarda francuska Prymat	3 łyżki
miód lipowy	1 łyżka
białe wino	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty, oczyszczony i osuszony papierowym ręcznikiem boczek ułożyć w naczyniu żaroodpornym, dokładnie natrzeć przyprawą do wieprzowiny połączoną z olejem, musztardą i miodem, przykryć pokrywą i odstawić do lodówki na minimum 6 godzin. Tak przygotowane mięso piec 1,5 godziny w temperaturze 160°C.

Borowiki pokroić w plastry, połączyć z wódką, miodem, koperkiem i czosnkiem, doprawić do smaku.

Kruchy i soczysty boczek ostudzić (lub serwować na ciepło) i pokroić w plastry. Podawać z ciemnym pieczywem i marynowanymi borowikami.