

BOCZEK GOSPODYNI NA WIELKANOC



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek	1 kg
cebula	1 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
olej	5-6 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Surowy boczek myjemy , osuszamy na papierowym ręczniku .
- KROK 2 Nacieramy mięso solą morską .
- KROK 3 Przygotowujemy marynatę z kminu rzymskiego , majeranku i oleju .
- KROK 4 Obieramy cebulę , drobno kroimy , dodajemy do marynaty .
- KROK 5 Marynatą smarujemy boczek .
- KROK 6 Smarujemy tylko z jednej strony , spód ze skórą zostawiamy nie posmarowany .Zostawiamy na 2-3 dni do zamarynowania w zimnym miejscu .
- KROK 7 Po tym czasie boczek wkładamy do rękawa do pieczenia , wlewamy resztę marynaty , zamykamy rękaw .
- KROK 8 Boczek pieczemy ok . 50 minut w 180 C.