

Pieczony boczek marynowany w miodzie



JUSTYNA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód	1 łyżka
ząbek czosnku	
cynamon	pół łyżeczki
Goździki całe Prymat	
sos sojowy	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
boczek	1 chudy bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód rozetrzec z sosem sojowym i dwoma łyżkami wody, dodać czosnek przyprawy korzenne, i sol. starannie wymieszać, skórkę boczku ponacić w kartkę natrzeć boczkiem marynatą, owinąć folią aluminiową odstawić na kilka godzin (najlepiej na całą noc) w zimne miejsce. Włożyć mięso do brytfany (skórka do góry)

podłączyć 2-3 łyżkami wody i piec 15 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 250 stopni. Zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, i piec jeszcze 40-50 minut dwu- trzykrotnie podlewać mięso odrobina wody. Ostudzony boczek wstawić na kilka godzin do lodówki żeby dobrze zastygł. Kroić w dość cienkie plastry. Podawać z różnym pieczywem chrzanem lub cwikłą i piklami.