

## boczek zapiekany na warzywach



**EWELINAPAC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	500 gram
<b>cebula biała</b>	500 gram
<b>pieczarki</b>	200 gram
<b>przyprawa do potraw Kucharek</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	
<b>boczek</b>	1 kilogram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

boczek myjemy gotujemy pół godziny. Warzywa myjemy , cebulę kroimy w piórka, marchewkę ścieramy na tartce o dużych oczkach. Pieczarki kroimy na czastki. Warzywa układamy w brytwanie 2/3 na spód następnie przyprawiony boczek i resztę warzyw. podlewamy olejem pieczemy 40 minut.