

Boczek pieczony



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--|------------|
| boczek surowy | 2 kg |
| cebula | 1 sztuka |
| czosnek | 5-6 ząbków |
| majeranek Prymat | 1 łyżka |
| sól do smaku | |
| przyprawa do wieprzowiny Prymat | 2 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Boczek umyj, osusz, rozłóż na desce, oprósź solą zmieszana z majerankiem, natrzyj przeciśniętym przez praskę czosnkiem,
- KROK 2 rozłóż pokrojoną w piórka cebulę ,
- KROK 3 zawiń w rulon, zwiąż ciasno nicią bawełnianą , obtocz w przyprawie do wieprzowiny , owiń w folię i włóż na całą noc do lodówki aby boczek naszedł mocno przyprawami.
2. Następnego dnia przełóż do naczynia żaroodpornego i piec około 2 godziny w temp 175*c obracając od czasu do czasu a w razie potrzeby podlewając wodą.