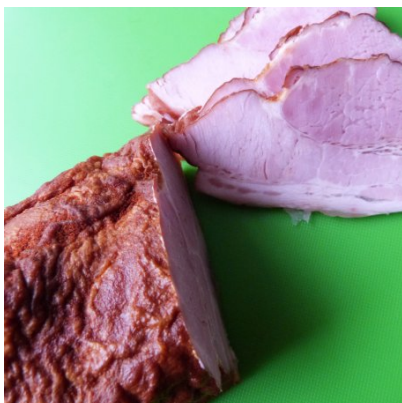


Wędzony boczek gotowany w przyprawach



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzony boczek	1 kg
Ziele angielskie całe Prymat	10 ziarenek
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
Owoc jałowca cały Prymat	2-3 ziarna
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek włożyć do garnka, zalać wodą, dodać liście laurowe, angielskie ziele i ziarna jałowca. (Gdy boczek jest mało słony dodać soli do wody). Gotować na wolnym ogniu do miękkości. Ugotowany boczek wyłożyć na talerz, oprószyć mieloną, wędzoną papryką, schłodzić.