

Boczek gotowany w przyprawach



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	0,5 kg
ziele angielskie	10 szt
sól	do smaku
pieprz ziarnisty	5 szt
papryka mielona	
Liść laurowy suszony Prymat	3-4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek włożyć do garnka, zalać wodą tak aby zanurzył się w całości. Dodać liście laurowe, pieprz, ziele angielskie i sól. Gotować do miękkości, około 40 minut. Po ugotowaniu wyciągnąć boczek, oprószyć mieloną papryką i wynieść w chłodne miejsce.