

Boczek pieczony z ziołami



ASIAKALI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chudego surowego boczku	1,5 kg
czosnek ząbki	6 ząbków
wino białe wytrawne	1 łyżka
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek zmiążdżyć, połączyć z oliwą, winem, solą i ziołami. Boczek powinien być niezbyt gruby, żeby można go było zwinąć w roladę. Dokładnie natrzeć boczka, ciasno zrolować, zawiązać nitką, owinać folią aluminiową i odtawić na noc do lodówki. Następnego dnia piec ok. półtorej godziny. 15 min. przed końcem można odwinąć folię, żeby się ładnie przypiekł z wierzchu. Podawać z chrzanem lub ostrymi sosami.