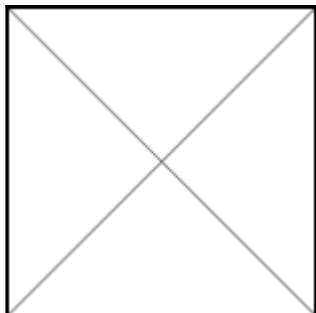




Tekst i zdjęcie: **klosek1981** - Młodszy Kucharz (250)

Boczek pieczony

Boczek w ziołach z piekarnika do kanapek

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- boczek , 1 kg
- majeranek, 2 łyżk.
- tymianek, 1 łyżecz.
- jałowiec, 2 szt.
- pieprz ziołowy, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- ząbek czosnku, 5 szt.

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyć i osuszyć 2. Czosnek przecisnąć przez prasę, zmieszać z przyprawami i zalać olejem , aby uzyskać ziołową pastę, którą następnie nacieramy wcześniej umyte mięso. 3. Boczek opatuliwszy w folię aluminiową , bądź też rękaw do pieczenia zapodajemy do zimnego piekarnika, nastawiając na 90 min, 180 st., piekarnik góra i dół na dolną półkę. Studzimy w lodówce i zajadamy do kanapek.

