



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Boczek gotowany

Można podawać na gorąco lub na zimno

Składniki:

- liść bobkowy, 1 szt.
- cebula, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- boczek , 50 dag

Sposób przygotowania:

Boczek opalić starannie, oskrobać ostrym nożem, opłukać, włożyć do wrzącej wody, dodać zmiażdżone przyprawy i powoli gotować do miękkości. Miękki boczek wyjąć, pokrajać na porcje i zaraz wydawać. Podawać z ziemniakami i z kapustą kiszoną zasmażaną lub słodką z pomidorami. Boczek gotowany można podawać na gorąco lub na zimno, pokrajany naciennie płaty, lub przyrządzić jako boczek w papryce. Miękki boczek wyjąć z wywaru i jeszcze gorący otoczyć w papryce, wetrzeć ją nożem, aby nie odpadła, i ostudzić. Krajać po ostygnięciu na cienkie płaty.

