



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Boczek wieprzowy marynowany

Dla wielbicieli boczku wieprzowego

na Wielkanoc

Składniki:

- boczek , 3 kg

Sposób przygotowania:

Kawałki przerośniętego tłuszczem boczku, dopasowane wielkością do wymiarów słoików, obgotować przez 5 minut we wrzątku. Wodę odlać, a kawałki boczku poukładać w słoikach, zalać świeżą, lekko osoloną wodą i sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min. Zamiast zalewania wodą można obgotowane kawałki boczku obłożyć w słoju surową kapustą kwaszoną i sterylizować jak wyżej.

