



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

Boczek pieczony

Boczek podawać na gorąco z ziemniakami i kapustą

Składniki:

- boczek , 75 dag
- cebula, 10 dag
- sól, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Boczek z młodego wieprza starannie oczyścić, opłukać, włożyć do wrzącej osolonej wody i na pół ugotować, wyjąć z wywaru i wywar zużyć do ugotowania barszczu lub kapusty. Skórką nadciąć aż do warstwy tłuszczu w ozdobny wzór, boczek lekko posolić, włożyć na dopasowaną brytfanną, wstawić do gorącego piekarnika i upiec na kolor złoty polewając wytopionym tłuszczem. Do tłuszczu włożyć w czasie pieczenia cebulą krajana w poprzeczne krążki, cebulą zrumienić na jasnozłoty kolor. Po lekkim zrumienieniu cebulą wyjąć. Gdyby tłuszcz wytopiony na brytfannie zaczął się przypalać, skropić go wodą. Boczek po upieczeniu wyjąć, krajać porcje na 1 cm grubości, ułożyć na półmisku, przybrać cebulą zrumienioną. Wytopiony tłuszcz zużyć do potraw lub do smarowania chleba. Boczek podawać na gorąco z ziemniakami i kapustą lub na zimno jako zakąską, z chrzanem, musztardą itp.

