

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

PIECZONY BOCZEK Z CZOSNKIEM I MAJERANKIEM

Składniki:

- 1,2 kg surowego boczku bez skóry i żeber
- lekko czubata łyżeczka soli
- 2 spore ząbki czosnku
- majeranek otarty

Rodzaj przypraw można zmieniać w zależności od upodobań (np. tymianek, słodka papryka, przyprawa do mięs itd.) Można też zrobić go w postaci rolady.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Boczek opłukać, dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
- Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę i dokładnie utrzeć z solą.
- Natrzeć nim boczek ze wszystkich stron. Oprószyć majerankiem, odłożyć do zamykanego naczynia i wstawić do lodówki na 24 godziny.
- Foremkę niewiele większą od kawałka boczku wyłożyć folią aluminiową, przełożyć do niej mięso, podlać niewielką ilością wody i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200° z termoobiegiem.
- Piec 70 minut od czasu do czasu dolewając odparowaną wodę. Po 35 minutach odwrócić go na drugą stronę. Jeśli boczek za mocno się rumieni, można go przykryć kawałkiem folii aluminiowej.

SMACZNEGO!