

boczek pieczony

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- boczek -

Etapy przyrządzania:

1.



Sukces tej potrawy zależy od jakości mięsa, radzę zatem kupić boczek na bazarze – będzie na pewno świeży.

Wybieramy kawałek, który nie jest zbyt tłusty.

Boczek na dwie, trzy godziny przed pieczeniem trzeba obficie nasmarować solą, majerankiem i zmiążdżonym czosnkiem.

Można upiec boczek w otwartej brytfannie – wtedy będzie miał chrupiącą skórkę, można też w folii – dzięki której upieczony boczek będzie bardziej soczysty.

Radzę piec go w temperaturze 180 stopni przez co najmniej godzinę.

Fantastycznie smakuje, gdy jest jeszcze ciepły – z musztardą lub chrzanem.

Także smaczny jest na zimno, pokrojony w cienkie plastry