

Boczek pieczony

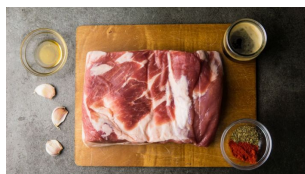


Składniki

1 kg boczku bez skóry
4 ząbki czosnku
1 łyżka majeranku
¼ łyżeczki ostrej papryki
½ łyżeczki słodkiej papryki
sól
pieprz
2 łyżki miodu
1 szklanka piwa porter

Opis wykonania

Boczek pieczony może być doskonałym daniem obiadowym. Z kolei pokrojony w cieniutkie plasterki, podawany na zimno będzie pyszną domową wędliną do kanapek. Upieczony z dodatkiem ziół, czosnku i miodu jest bardzo aromatyczny i wyrazisty w smaku.



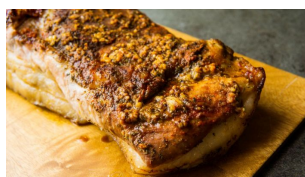
Boczek opłucz, dokładnie osusz papierowym ręcznikiem.



Boczek natrzyj solą, pieprzem, czosnkiem przeciśniętym przez praskę, miodem, słodką i ostrą papryką oraz majerankiem.



Ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na ok. 1,5 godziny.



W trakcie pieczenia podlewaj piwem i odwracaj, aby boczek upiekł się równomiernie