

# 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 &#8211; 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 &#8211; wtedy będzie miał chrupiącą skórkę, można też w folii &#8211; dzięki której upieczony boczek będzie bardziej soczysty.

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

Fantastycznie smakuje, gdy jest jeszcze ciepły &#8211; z musztardą lub chrzanem.

Także smaczny jest na zimno, pokrojony w cienkie plastry