

Boczek duszony w przyprawach i cebulce.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18059**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- boczek surowy 1,30kg
- cebula 2 szt. średnie
- Papryka czerwona 2 łyżeczki
- kminek mielony 2 łyżeczki
- majeranek 2 łyżeczki
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- curry 1 łyżeczka
- Pieprz czarny 1/2 łyżeczki
- smalec 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Umyty boczek natrzeć wszystkimi przyprawami i odstawić na 2 godz. Cebulę pokroić w kostkę i zrumienić. Do rondla dać zaprawiony boczek, cebulę zrumienioną, 1 łyżkę smalcu i podlać odrobiną wody. Dusić pod przykryciem, obracając co jakiś czas około 1,30 godz. Najlepszy jest jeszcze ciepły:)

Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: