

# boczek faszerowany



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **8046**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- surowy boczek, 1,5 kg
- czosnek, 3 ząbki
- sól, pieprz
- pieczarki kilka dużych sztuk
- cebula, 1 sztuka
- zioła prowansalskie

## Sposób przygotowania:

- 1 pieczarki, cebulę i czosnek obrać. Boczek umyć i przekroić przez środek nie dokrawając do końca. Następnie boczek natrzeć przeciętym przez praskę czosnkiem, posolić, popieprzyć. Cebulę pokroić w piórka i ułożyć na boczku, pieczarki w talarki i też położyć na boczku, zawijać w roladę, obwiązać mocno sznurkiem lub włożyć do specjalnej siatki. Piec ok 1,5 godziny w foremce przykrytej folią aluminiową, po upływie czasu zdjąć folię i jeszcze przez 30 minut przyrumienić. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: