

# Gotowany Boczek Wieprzowy



Autor: **Bellapi**  
Przepisów: **200** Ocena: **2757**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- 1 kg surowego boczku wieprzowego najlepiej bez kości
- 4 łyżeczki majeranku
- łyżeczka rozmarynu
- Pieprz, szczypta soli
- 4 ząbki czosnku.
- woda, musi przykryć poczek w całości

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek umyć pod bieżącą wodą. Osuszyć papierowym ręcznikiem.
- 2 Do garnka włożyć boczek. Wsypać majeranek, rozmaryn, pieprz szczyptę soli, czosnek pokrojony w plasterki. Zalać wodą.
- 3 Gotować na wolnym ogniu aż boczek będzie miękki. Następnie wyłożyć na talerzyk.
- 4 Nie wylewajcie wywaru. Ja przyrządzam na nim przepyszny żurek na zakwasie z białą kiełbasą. Ale to już na następny przepis.

## Twoje notatki do przepisu: