

Pieczony boczek



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg surowego boczku
- 10-12 goździków
- 2 listki laurowe
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz; dodatek:
- 20 dag fasolki szparagowej
- 15 dag dymki
- 30 dag krojonych pomidorów bez skórki

Sposób przygotowania:

- 1 „Końcówkę” wędliny możesz pokroić i dodać do duszonej kapusty
- 2 Rozgrzej piekarnik do 180°C. Boczek oczyść, natnij skórę w kratkę. Natrzyj solą, pieprzem. W przecięcia włóż goździki i listki laurowe. Boczek włóż do brytfanny, dodaj pokrojony w plastry czosnek i podlej wodą. Piecz odkryty 20 min.
- 3 Następnie przykryj i piecz ok. 30 min, podlewając wodą. Na koniec odkryj na 15 min, by się zezłocił. 10 min przed końcem dodaj obgotowaną w osolonej wodzie fasolkę, pomidory i dymkę, dopraw solą i pieprzem.
- 4 Z Podkarpacia

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: