



[www.pwkier.pl](http://www.pwkier.pl)

## Wolno pieczony boczek



Niektóre aromaty warto wydobywać powoli. Dzięki temu nasze potrawy nabierają wyrazistego smaku. Spróbujcie koniecznie wolno pieczonego boczku. Idealnie sprawdza się jako danie obiadowe, bądź na zimno – jako wędlina.

### SKŁADNIKI:

- 1–1 i 1/2 kg surowego boczku ze skórą
- 3–4 ząbki czosnku
- sól i pieprz
- kilka ziaren ziela angielskiego
- majeranek
- 2 liście laurowe
- cebula pokrojona w plasterki
- czosnek granulowany

### PRZYGOTOWANIE:

Skórę na boczku nacinamy ostrym nożem w kratkę. Czosnek obieramy, przeciskamy przez praskę i mieszamy z solą. Nacieramy dokładnie boczek, oprószamy pieprzem, rozgniecionym zielem angielskim, majerankiem roztartym w dłoniach. Następnie obkładamy liśćmi laurowymi i cebulą. Zamykamy szczelnie w pojemniku i wstawiamy do lodówki na 24h.

W brytfannie lub wolnowarze, na spodzie, układamy cebulę z przyprawami a na tym układamy boczek. Przykrywamy i pieczemy 3–4 godz. w temp. 120–130°C.

Jeśli korzystamy z wolnowaru ustawiamy go na HIGH na 4h. Podajemy na ciepło jako danie obiadowe lub na zimno jako wędlinę.