




## Boczek pieczony czosnkowo - korzenny

 dorotaR

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

boczek surowy - 1/2 kg

czosnek ząbki - 3 szt.

kumin - 1 łyżeczka

olej - 1 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Boczek myjemy i osuszamy np papierowym ręcznikiem. W moździerzu ucieramy posiekany czosnek z olejem oraz kuminem (kminem rzymskim), również ze sporą szczyptą soli i pieprzu. Powstałą papką z przypraw nacieramy mięso. Boczek wkładamy do rękawa do pieczenia, zaciskamy i wkładamy do lodówki na dobę. Po tym czasie boczek pieczemy 45 min w 160st.