




Boczek świeży nadziewany

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 10 porcji

Składniki:

boczek wieprzowy świeży - 1,2 kg	sól i pieprz - - do smaku
por (biała część) - 1 szt.	pieprz kolorowy - 1 łyżeczka
papryka czerwona - 1/2 szt.	majeranek duża - - łyżka
masło klarowne - 1 łyżka	liście laurowe - 2 szt.
oliwa - 2 łyżka	ziele angielskie - 3 szt.
oliwa do wysmarowania naczynia - 1 łyżka	czosnek - 4 ząbek
musztarda - 1 łyżka	bulion - 100 ml

Dodatkowe info:

Boczek przygotowałam jako wędlinę i dodatek do pieczywa. Nadziałam go podsmażonym porem z drobno pokrojoną papryką czerwoną, wyszedł bardzo smaczny. Z dodatkiem musztardy i kiszzonego ogórka smakuje wyśmienicie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek rozcinamy, by powstał duży jak największy płąt.

2 ząbki czosnku drobno kroimy i rozcieramy z solą. Takim czosnkiem z solą nacieramy powstały płąt. Następnie smarujemy delikatnie musztardą. Na rozgrzanym maśle klarownym podsmażamy pokrojony por oraz oczyszczoną pokrojoną w nie za dużą kostkę paprykę czerwoną. Tak przygotowany przestudzony farsz rozkładamy w dwóch paskach na płacie. Płat ciasno zwijamy w roladę i obwiązujemy nitką kuchenną. Roladę smarujemy oliwą, posypujemy majerankiem oraz kolorowym pieprzem, dociskamy do mięsa. Pomiędzy nitkę wkładamy pokrojone w plastry pozostałe 2 ząbki czosnku.

Tak przygotowaną roladę przekładamy do naczynia żaroodpornego wysmarowanego oliwą, dodajemy liście laurowe oraz ziele angielskie. Odkładamy na 1-2 godzin w chłodne miejsce. Po tym czasie wkładamy do piekarnika i wlewamy bulion, pieczemy około 1,5 godziny w 180 stopniach. Podlewając co jakiś czas wytworzonym podczas pieczenia sosem. Po upieczeniu i wystudzeniu, nitkę zdejmujemy.