




## Wędzony boczek gotowany w przyprawach

 Renixx

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

wędzony boczek - 1 kg  
ziele angielskie - 10 szt.  
liść laurowy - 3-4 szt.

owoce jałowca - 2-3 szt.  
papryka wędzona mielona - -  
trochę  
sól - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Boczek włożyć do garnka, zalać wodą, dodać liście laurowe, angielskie ziele i ziarna jałowca. (Gdy boczek jest mało słony dodać soli do wody). Gotować na wolnym ogniu do miękkości. Ugotowany boczek wyłożyć na talerz, oprószyć mieloną, wędzoną papryką, schłodzić.