

Chrupiący boczek

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

świetnie pasuje na rodzinne kolacje

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- surowy chudy boczek wieprzowy (bez kości, ze skórą) - 1,2 kg
- przyprawy według uznania -

Przydatne akcesoria:

blacha, nóż

Etapy przyrządzania:

- 1.** Boczek myjemy pod bieżącą wodą i osuszamy papierowym ręcznikiem. Skórkę gęsto nacinamy nożem.
- 2.** Boczek nacieramy przyprawami i układamy na blaszy. Wsuwamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 st. C i pieczemy 1.5 h.

Jak podawać?

Na kapuście włoskiej

