
Boczek pieczony w folii

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5347 razy.

50 dag chudego boczku,

5 dag ketchupu,

2 dag musztardy,

sól, pieprz

Boczek umyć , ostrym nożem zrobić kratkę o bokach pół cm, natrzeć przyprawami, ketchupem i musztardą, ułożyć na folii wysmarowanej tłuszczem, pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie szczelnie zamknąć i piec ok 50 min. w silnie nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu wyjąć , pokroić w plastry, ułożyć na półmisku, obłożyć w koło drażonymi ziemniakami a osobno podać kapustę zasmażaną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>