



boczek faszerowany

przepisy.pl



 90 minut  1 osoba  Średnie

Składniki:

- boczek - 1 sztuka
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżeczki
- mięso mielone wieprzowe - 1 kilogram
- cebula duża - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- musztarda - 2 łyżeczki
- jajko - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Płat boczku surowego bez skóry, rozbić delikatnie tłuczkiem, posmarować musztardą po "chudszej" stronie boczku. Doprawić troszkę wegetą , przyprawą do gyrosa i pieprzem.
2. Do mięsa mielonego dodać poszatkowaną, zeszkloną cebulę, paprykę w drobną kostkę, ogórka startego na tartce, jajko. Wyrobić i doprawić do smaku.
3. Na boczek wyłożyć farsz z mięsa mielonego, zawinąć owijając nicią. Popruszyć przyprawami. Piec do momentu kiedy się zarumieni. Dobrze na zimno jako wędliną na kanapki, jak i zarówno na ciepło do obiadku:)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl