



Boczek rolowany

przepisy.pl

 0 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- majeranek - 0.5 łyżek
- olej
- pieprz
- sól
- marynata:
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- słodka papryka - 0.5 łyżeczek
- boczek bez skóry - 1.5 kilogramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso dokładnie umyj.
2. Wymieszaj wszystkie składniki marynaty i dokładnie natrzyj nią boczek i odłóż go na około dwa dni do lodówki.
3. Mięso po wyjęciu z marynaty osusz papierowym ręcznikiem i zwiń w ciasny rulon, obwiąż bawełnianym sznurkiem.
4. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 stopni i piecz metodą pośrednią do momentu uzyskania wewnątrz mięsa temperatury 75 stopni (około półtorej godziny)

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