



przepisy.pl

# Boczek z dzika pieczony

 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- cukier - 200 gramów
- suszone śliwki - 250 gramów
- wytrawne czerwone wino - 1 szklanka
- sól

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

## Sposób przygotowania:

1. Śliwki umyj, namocz w małej ilości wody, a następnie wydryluj.
2. Nasolony boczek przesmaż z obu stron na patelni, przełóż, do rondla, podlej czerwonym winem i wodą, w której moczyły się śliwki. Duś pod przykryciem.
3. Po 45 minutach dodaj śliwki. Gdy boczek będzie miękki, wyjmij, pokrój na 6-8 kawałków.
4. Kawałki mięsa ułóż ciasno na blasze, wstaw do gorącego piekarnika i piecz, aż cukier roztopi się i nabierze jasnobrazowego koloru. Pokryte karmelem kawałki boczku ułóż na półmisku, obłóż śliwkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)