



Ostry boczek

przepisy.pl

 90 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- boczek - 50 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr**
- cebula - 1 sztuka
- świeży imbir
- papryczka chilli - 1 sztuka
- sos sojowy - 0.5 łyżek
- wódka - 2 łyżki
- ziarna czarnego pieprzu - 2 łyżki
- olej sezamowy - 0.5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek umieść w małym garnku i zalej wodą. Dodaj kostkę Rosół wołowy Knorr i zagotuj.
2. Posiekaj ćwiartkę cebuli, imbir pokrój i wraz z wódką dodaj do boczku. Gotuj do wrzenia, po czym zmniejsz ogień i duś przez około godzinę. Wyjmij boczek i poczekaj do momentu, gdy ostygnie.
3. Zimne mięso pokrój w plastry. Chilli posiekaj drobno, wymieszaj z olejem i usmaż na dużym ogniu.
4. Na osobnej patelni rozgrzej ziarna pieprzu (do wydzielenia się specyficznego aromatu), po czym rozgnieć je wałkiem lub w moździerzu.
5. Mięso włóż do miski, wymieszaj z chilli, pieprzem, sosem sojowym i olejem sezamowym. Podawaj na zimno.

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