



przepisy.pl

## Pieczony boczek w marynacie musztardowo- miodowej



### Składniki:

- surowy boczek - 1 kilogram
- musztarda - 2 łyżeczki
- miód - 1 łyżeczka
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 0.5 łyżeczek

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

 90 minut  6 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Boczek myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem.
2. Osuszany boczek nacieramy solą, pieprzem i przyprawami. Musztardę mieszamy z miodem i smarujemy mięso.
3. Boczek wkładamy do rękawa do pieczenia i zostawiamy na noc w lodówce. Po tym czasie mięso pieczemy godzinę w 180st.

---

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)