

Boczek Pieczony

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Boczek Pieczony (Chiny)

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- surowego boczku - 1 kg

Etapy przyrządzenia:

1. Skórę boczku nacinamy wzdłużnie, w odstępach 2 cm.
 2. Mieszmamy składniki marynaty, nacieramy boczek, odstawiamy na 6 godz. lub na noc.
 3. Mięso wykładamy na brytfannę skór do góry, podlewamy 3-4 łyżkami wody; pieczemy przez 15 min. w mocno nagrzanym piekarniku (260oC):
 4. Zmniejszyć płomień (60o C), piec Przez 40 min., podlewamy wodą (2 łyżki).
 5. Oddzielamy skórę i kroimy w małą kostkę; mięso kroimy w plasterki.
 6. Podajemy ze smażonymi jarzynami - (patrz: potrawy z jarzyn) lub smażonym ryżem - (patrz: potrawy z ryżu) i ogórkiem konserwowym.
- Proporcje dla 5-6 osób

Smacznego!

Uwagi:

UWAGA:

Marynata:

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka cukru lub miodu

1 roztarty ząbek czosnku

1/2 łyżeczki cynamonu

1 goździk

1 łyżka sosu sojowego lub 1/2 łyżki przyprawy maggi i 2 łyżeczki wody