

# Boczek surowy pieczony w piwie z dodatkiem dyni.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **861** Ocena: **17900**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1,30 boczek surowy
- 3 łyżki kminku
- łyżeczka słodkiej papryki
- 3 łyżeczki czosnek granulowany
- szklanka piwa
- liście laurowe 3 szt
- Ziele angielskie 6 kulek
- dynia 300g

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek natrzeć przyprawami.  
Podlać szklanką piwa i dać do nagrzanego piekarnika do 190st.  
Piec około 30min.  
Po tym czasie obrócić, jeśli piwo wyparowało dolać pozostałą część 300ml.



- 2 Podpiec boczek 15 min.  
Znów obrócić i dać pokrojoną dynię.

Podpiekać do miękkości boczku i rozparzenia dyni.

Jeśli lubicie na ciepło tak upieczony boczuś to polecam, jest pyszny:)



③ Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: