

Rolada boczkowa



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8377**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg chudego surowego boczku
- ząbek czosnku
- sól, pieprz, majeranek
- 2 łyżki chrzanu
- zalewa: 2 łyżeczki peklosoli, liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec,

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na zalewę zagotować i wystudzić.

Boczek umyć, osuszyć z jednej strony natrzeć solą, pieprzem, majerankiem, czosnkiem przeciśniętym przez praskę, całą powierzchnię posmarować chrzanem.

Boczek zwinąć posmarowana stroną do środka. Na roladę naciągnąć siatkę wędliniarską.

Roladę włożyć do wcześniej przygotowanej zalewy na 3 dni. Codziennie roladę odwracać w wodzie, żeby w każdej stronie dobrze się zapeklowała.

Roladę włożyć do szynkowaru. Szynkowar wstawić do garnka z wodą i gotować w 80 stopniach przez 2 h.

Szynkowar wystudzić, wstawić do lodówki najlepiej na noc. Następnie roladę wyciągnąć z szynkowara, zdjąć siatkę wędliniarską i gotowe.

Smacznego

Twoje notatki do przepisu: