

## Boczek w marynacie musztardowej

### Składniki:

1 kg boczku

2 ząbki czosnku

2 łyżeczki soli morskiej lub 1 łyżeczka soli zwykłej

4 łyżki musztardy

5 łyżek oleju

1 łyżeczka papryki ostrej

1 łyżeczka papryki słodkiej

pieprz mielony do smaku



### Wykonanie:

Czosnek przeciskamy przez praskę. Dodajemy resztę składników i wszystko dobrze mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Marynatą smarujemy boczek, dokładnie z każdej strony. Wkładamy do naczynia i przykrywamy folią spożywczą. Wstawiamy do lodówki na około 12 godz.

Po 12 godz. boczek przekładamy do naczynia żaroodpornego z przykryciem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200°C, pieczemy przez 60 min. Po tym czasie odkrywamy naczynie i pieczemy jeszcze przez 30 min w temperaturze 180°C.

Tak przygotowany boczek możemy jeść na ciepło lub po wystudzeniu do kanapek.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

