

ROLADA CZOSNKOWO-ZIOŁOWA

Wpisany przez Dana
wtorek, 04 września 2007 13:12 -

1 kg niezbyt tłustego surowego boczku (bez żeber), łyżeczka soli, 6-7 ząbków czosnku, pieprz, po 1/4 łyżeczki majeranku, bazylii, cząbrku, mięty i szalwii, 1/2 łyżki smalcu

Utarty z solą czosnek mieszać z ziołami i pieprzem. Umyty i dokładnie osuszony boczek natrzeć mieszaniną ziół, mocno zwinąć, owiązać grubą bawełnianą nicią zostawić na noc w chłodnym miejscu.

W rondlu rozgrzać tłuszcz, zrumienić boczek ze wszystkich stron, zmniejszyć ogień. Miseczkę, w której leżał boczek, spłukać wodą i podlać nią boczek. Dusić ok. 90 minut pod przykryciem, od czasu do czasu podlewać łyżką zimnej wody, aby się nie przypalił.

Upieczony boczek wyłożyć na talerz, podlać sosem spod duszenia, zostawić do ostygnięcia. Podawać na zimno, pokrajany w cienki plastry, z chrzanem lub zielonym sosem.

wg Wandy Chęciowej z Kłodzka