

Pieczony boczek z warzywami

Dzisiaj mięcho! Pieczony boczek z warzywami. To dobre połączenie. Boczek, sałatka i pieczone ziemniaki.

Co potrzebujemy?

1. 1 kg boczku
2. czosnek
3. 100 ml śmietany 12%
4. 100 g tartego sera
5. pół pora
6. 1 pomidor
7. 1 cebula
8. sałata roszponka
9. pomidorki koktajlowe
10. dowolne przyprawy do mięsa
11. sos sałatkowy
12. oliwa z oliwek lub olej

Przygotowanie

Boczek kroimy w kratkę, tak by się nie rozpadł. Nacieramy przyprawami, czosnkiem i wsadzamy w naczyniu żaroodpornym do piekarnika na 200C – 30 minut. Po tym czasie wylewamy nadmiar wytopionego tłuszczu. Na wierzch nakładamy mieszankę pokrojonych warzyw: por, cebula, pomidor. Śmietanę mieszamy wraz z serem i wylewamy na nasze warzywa. Dookoła układamy małe umyte ziemniaki. Całość zapiekamy 50 min w 180C.





Małe pomidorki koktajlowe kroimy w ćwiartki. Połowę cebuli kroimy w kosteczkę. Całość łączymy z roszponką, mieszamy. 15 min przed podaniem do kubka wlewamy 3 łyżki stołowe oliwy lub oleju i mieszamy z naszym ulubioną mieszanką sałatkową. Mieszanie wlewamy do sałatki i mieszamy.

