



BOCZEK NA SPOSÓB ORIENTALNY

SKŁADNIKI:

800 g boczku Sokołów Uczta
1500 ml oleju do smażenia
6 łyżek sosu rybnego
sok 1 cytryny
2 ząbki czosnku
1/2 papryczki chili
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. W dużym garnku rozgrzać olej. Boczek posypać solą i delikatnie (najlepiej na dużym sitku) umieścić w rozgrzanym oleju. Smażyć do uzyskania pięknego złotego koloru.
2. Przyrządzić sos: sok z cytryny wymieszać z sosem rybnym, posiekany czosnkiem i papryczką chili, solą i pieprzem. Boczek podawać pokrojony w słupki. Serwować z orientalnym sosem.