



CHRUPIĄCY BOCZEK

SKŁADNIKI:

1 kg boczku surowego ze skórą
2 l wody
1 łyżka soli
kilka liści laurowych
2 cebule szalotki
olej

PRZYGOTOWANIE:

1. Do garnka wlać 2 litry wody, dodać łyżkę soli, kilka liści laurowych i dwie cebule szalotki pokrojone w ćwiartki. Tak przygotowaną zalewę doprowadzić do wrzenia i włożyć do niej boczek.
2. Gotować wszystko 2 godziny. Po tym czasie odcedzić boczek z wywaru, ostudzić i przekroić na pół.
3. Następnie w garnku rozgrzać olej i wrzucić do niego przekrojony na pół boczek. Smażyć ok. 10 minut, aż do zarumienienia skórki.