



Boczek wieprzowy faszerowany z kiełbasą, z brukselką i szpinakiem

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

1 sztuka	Boczek faszerowany kiełbasą	3 garści	Brukselka
2 garści	Szpinak świeży	1 sztuka	Szalotka
1 łyżeczka	Ocet biały winny	1 łyżka	Olej
1 łyżka	Masło		Sos pieczeniowy jasny
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu
2. Brukselki oczyścić i przekroić na pół. Gotować w osolonej wodzie przez 3 minuty, a następnie odcedzić. W międzyczasie szalotkę obrać i pokroić w krążki.
3. Szpinak umyć i osuszyć.
4. Na rozgrzaną patelnię wlać olej. Ułożyć brukselki przecięciem w dół, aby się zarumieniły. Smażyć przez około 2 minuty na średnim ogniu. Dodać szalotkę oraz szpinak i smażyć jeszcze około minutę. Zdjąć z ognia i doprawić do smaku. Dodać masło i ocet do smaku. Całość dokładnie wymieszać.
5. Podawać z sosem.

Boczek z farszem

Boczek wieprzowy bez kości zawijany z farszem z kiełbasy niedźwiedziej i otoczony w marynacie Porto i zawinięty w folię do pieczenia i siatkę. Marynata nie zawiera dodatków E.

Skład: boczek wieprzowy bez żeber, bez skóry 84%, morele suszone 5,8% (suszone morele, substancja konserwująca - dwutlenek siarki), marynata (olej roślinny rzepakowy, tłuszcz rzepakowy całkowicie utwardzony, przyprawy (w tym GORCZYCA, papryka, pieprz, SELER), sól, aromaty i ekstrakty, cukier), woda, preparat do mięs (sól, proszek owocowy, aromat).

Boczek wieprzowy faszerowany z kiełbasą, z brukselką i szpinakiem

Stand 16.10.2023