



Boczek z morelami, kopytka z groszkiem

Steps: 5

Poziom trudności:

Składniki

4 Porcje

1 sztuka	Boczek faszerowany morelami	4 garści	Kopytka
2 garści	Groszek zielony mrożony	1 opakowanie	Groszek cukrowy
1 garść	Kiełki groszku	10 listków	Mięta świeża
2 łyżki	Masło		Sos pieczeniowy jasny
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu.
2. Kopytka podgrzać w wodzie.
3. Na rozgrzanej patelni przesmażyć na maśle groszek zielony i cukrowy.
4. Dodać kopytka, posiekaną miętę oraz kiełki groszku. Całość doprawić do smaku i wymieszać.
5. Podawać z sosem.

Boczek z morelą

Boczek wieprzowy bez kości zawijany z morelami suszonymi, obtoczony w marynacie Innovata 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 z morelami, kopytka z groszkiem

Stand 16.10.2023