

Pieczony boczek z jajkiem sadzonym



Aromatyczny i smaczny pieczony boczek podawany z jajkiem sadzonym

Potrzebne składniki:

- 1 kg boczku
- 4 jaja
- sól, pieprz do smaku
- kilka gałązek rozmarynu i tymianku
- 1 główka czosnku
- 3 cebule szalotki
- 1 bagietka



Przygotowanie:

- 1** Przygotuj świeże zioła. Polej boczek olejem, następnie natrzyj ziołami i solą. Na dnie naczynia ułóż końcówki ziół, cebule szalotki i czosnek.
- 2** Włóż boczek i podlej go wodą. Piecz w temperaturze 160 stopni przez 2 godziny.
- 3** Na patelni zrób jajo sadzone. Po upieczeniu wyłóż boczek na deskę, potnij na grube plastry i przełóż je na talerz. Na górę ułóż jajo. Danie uzupełnij chrupiącą bagietką i mikro liśćmi buraka.