

Czas na bób pieczony z boczkiem! Doskonały obiad dla rodziny

Bób pieczony z boczkiem stanie się twoim ulubionym przepisem. Zwykle jadamy po prostu gotowany w osolonej wodzie, jednak tym razem zrobimy z bobu pełnoprawny obiad!

Składniki na bób pieczony z boczkiem

Przygotowanie tego dania wymaga odrobiny cierpliwości, ale na dobre – warto poczekać.

- 500 g bobu
- gruba sól morską
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 200 g boczku wędzonego
- estragon
- opcjonalnie: ser feta
- cukier
- ocet

Jak przygotować pieczony bób z boczkiem

1. W garnku zagotuj wodę, dodaj do niej łyżeczkę soli i łyżeczkę octu, a także dużą szczyptę soli.
2. Bób umyj i przełóż do wrzątku. Gotuj około 20 minut i odcedź, przelej zimną wodą.
3. Boczek pokrój w kostkę i posmaż na patelni, dodaj

posiekaną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Krótko podsmaż.

4. Po ostudzeniu obierz bób i przełóż do naczynia do zapiekania.
5. Dodaj boczek i estragon oraz odrobinę soli – wymieszaj.
6. Zapiekaj przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 st. C.
7. Przed podaniem możesz oprószyć danie pokruszoną fetą.
8. Danie można serwować także z sosem z białego wina z dodatkiem masła.

Porada: Cukier i ocet dodany do gotowania bobu znacznie ograniczają nieprzyjemny zapach.