



Gotowany ozór wieprzowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Idealne do kanapek - świetnie zastąpią wędliny. Sprawdzą się również do sałatek, lub jako osobna przekąska. Ozorki wieprzowe - kto raz ich spróbuje, zostanie ich fanem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ozorki dokładnie oczyszczamy nożem, skrobiemy, wycinamy gruczoły ślinowe, myjemy.

Krok 2

Moczymy przez 2-3 godziny w zimnej wodzie (zmieniamy ją minimum raz na 30 minut).

Krok 3

Po tym czasie ozorki przekładamy do garnka, zalewamy bulionem, przyprawiamy solą, czosnkiem, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie.

Krok 4

Gotujemy 3-4 godziny (do miękkości), odcedzamy i hartujemy zimną wodą. Podajemy pokrojone na plasterki.

Składniki:

- 4 ozorki wieprzowe
- 1 litr naturalnego bulionu warzywnego
- 3 liście laurowe
- 5 kulek ziela angielskiego
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego