

Rolowany boczek z różną ze śliwką

Składniki

boczek
szałwia
cebula czerwona
śliwki suszone
cukier
papryka wędzona
chilli
cząber
pieprz biały
czosnek

Przygotowanie:

1. Suszoną [śliwkę](#), czerwoną cebulę i szałwię siekamy.
2. Boczek solankujemy przez całą noc. Następnie przygotowujemy go do rolowania (można go przeciąć na pół i odkroić kości).
3. Cukier, chilli, paprykę wędzoną, cząber, pieprz biały i czosnek mieszamy ze sobą i posypujemy mięso. Na boczku układamy posiekaną śliwkę suszoną, cebulę czerwoną i szałwię. [Mięso](#) zwijamy i wiążemy sznurkiem.
4. Roladę nabijamy na rożen i wkładamy na grilla. Całość pieczemy około **2 godzin**. Po tym czasie [boczek](#) zdejmujemy z rusztu i różną, przecinamy sznurek, a mięso kroimy na grube plastry.