

## Ugnstek sidfläsk

4-6 portioner

600-800 g rymmat stekfläsk  
Svartpeppar

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Snitta svålen på fläsket i rutor med en vass kniv. Lägg fläsket med svålen ner i ugnssäker form.

Stek i mitten av ugnen ca 20 min.

Ta ut formen och höj värmen till 225 °C (437 °F). Vänd fläsket så att svålen kommer uppåt. Peppra svålen med grovmalen svartpeppar.

Stek ytterligare 25–30 min.