

Boží bůček



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

Odkaz: <https://srecepty.cz/bozi-bucek>

Příprava

Tradiční vietnamský recept jsme si přivezli přímo z vietnamské ulice. A pro jeho nenáročnost a naprostou chuťovou dokonalost vám garantuji, že ho budete milovat. Vyberte masitý, středně vysoký bůček a nakrajte jej na pásy o šířce cca 10 cm. Kůži nažežte, ale dávejte pozor, ať se neproříznete až do masa. Vložte do pekáče a zakryjte shora asi centimetrovou vrstvou soli. Nebojte, netuším jak to funguje, ale bůček při pečení v solné kruště není přesolený. Předehřejte troubu na 180° C a pečte cca 40 minut. Ze soli se stane krusta, tu sloupněte, bůček vyjměte z pekáčku a zbavte veškeré soli. Poté ho dejte při 220° C péct na mřížku, pod ní umístěte plech na odkapávání tuku. Pečte dokud kůže nezezlátne a krásně nabobtná.

Ingredience

- ✓ 1 ks bůček
- ✓ 10 lžice sůl

Kategorie

Maso



Tip k receptu

Na proříznutí bůčku si rozhodně vezměte nabroušený nůž. Hotový bůček můžete konzumovat ihned nebo třeba za studena a můžete s ním také plnit tradiční vietnamské bagety bahn mi nebo třeba burgery.

