

Bůček na pivu



Obtížnost: 

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

4685 kalorií , 49 g cukrů , 0 g tuků , 200 g bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

Odkaz: <https://srecepty.cz/bucek-na-pivu>

Příprava

Než bůčku dopřejete pivní lázeň, nakrájejte jeho kůžu na mřížky, ale opatrně, neprořežte se až do masa. Vetřete prolisovaný česnek, sůl a pepř, kmín i chilli a pokud máte možnost, nechte přes noc odpočinout v lednici.

Přehřejte troubu na 160 °C, bůček vložte do peká kůží dolů a pečte asi 2 hodiny. Poté obraťte, přelijte výpekem, přidejte cibuli a pečte dalších 90 minut. Pivo povařte 5 minut s medem ať vytvoří syropovou konzistenci. Maso jím přelijte a teplotu zvedněte na 200 °C, často přelévajte. Počkejte, než kůže krásně zezlátne a zkaramelizuje. Z výpeku a cibule můžete vytvořit omáčku.



Tip k receptu

Bůček můžete v průběhu pečení přendat na mřížku, tuk nechat odkapávat do pekáče. Je tak křupavější.



Ingredience

- ✓ 1 kg bůček
- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 1 špetka pepř
- ✓ 1 lžíce mletá paprika
- ✓ 1 lžička kmín
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 250 ml černé pivo
- ✓ 4 lžíce včelí med
- ✓ 1/2 lžička chilli koření

Kategorie

Česká