

Bůček pečený na kofole



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 3h 30min
Celkový čas: 4h 10min , Porce: 10

13580 kalorií , 170 g cukrů , 411 g tuků , 415 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

Nakrojíme kůži bůčku na diamanty a orestujeme na grilu. Dáme do nálevu se všemi ingrediencemi a v gastro-nádobě pod alobalem pečeme cca 2,5 hodin na 135 °C. Potom sundáme alobal a pečeme další půl hodiny. Výpek přecedíme a zredukujeme. Turbo tyčovým mixérem zahustíme petrželí a mrkví. Na petrželové pyré: nakrájíme petržel na malé kostky. Uvaříme v malém množství vody do měkka, než se skoro všechna voda vyvaří. Rozmixujeme v mixéru, zjemníme máslem a dochutíme. Nakrájíme mrkev a ředkev. Společně s baby hráškem orestujeme na olivovém oleji. Před podáváním nakrájíme bůček na úhledné obdélníky. Orestujeme ze všech stran a dáme ohřát do trouby na 5 minut.

Ingredience

- ✓ 2 kg bůčku
- ✓ 2 l Kofoly
- ✓ 40 g malin
- ✓ 1 g kardamomu
- ✓ 1 g anýzu
- ✓ 1 g badyánu
- ✓ 1 g koriandru
- ✓ 3 g skořice (celé)
- ✓ 5 g pomerančové kůry
- ✓ 100 g mrkve
- ✓ 100 g kořenové petržele
- ✓ 2 g soli
- ✓ 1 g pepř bílý celý
- ✓ Petrželové pyré: 1500 g kořenové petržele
- ✓ 500 g másla
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 200 g baby hrášku
- ✓ 200 g mrkve
- ✓ 200 g ředkve

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Návštěva,
Rodina, Hlavní chod

