

# Marináda na pečený bůček



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 2min

Celkový čas: 1 dní 0h 2min , Porce: 4

470 kalorií , 0 g cukrů , 43 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Tatiana

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

## Příprava

Všechny ingredience smícháme dohromady (včetně česneku utřeného se solí) a potřeme tím vepřový bok. Necháme den uležet v lednici a pak pečeme v troubě na 180°C cca 2 h.



### Tip k receptu

Tato marináda je dobrá i na žebírka!

## Ingredience

- ✓ 0,7 kg vepřového boku s kostí
- ✓ 1 cibule (nasekaná najemno nebo umletá)
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 3 lžičce slunečnicového oleje
- ✓ špetka chilli
- ✓ 2 lžičce worcesterské omáčky
- ✓ 2 lžičce sojové omáčky
- ✓ 1 lžičce medu
- ✓ citronová šťáva dle chuti
- ✓ pepř
- ✓ sůl

## Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Pomocné recepty

