

Pečený bok aneb krkovička plněná kyselým zelím



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1h 30min , Porce: 5

5209 kalorií , 0 g cukrů , 55 g tuků , 215 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-bok-aneb-krkovicka-plnena-kyselym-zelim>

Příprava

Bôčik umyjeme, osušíme a cez prostriedok rozrežeme tak aby vzniklo vrečko, ktoré naplníme pripravenou plnkou. Otvor zašijeme hrubou niťou alebo upevníme ihlicami tak , aby plnka počas pečenia nevytiekla. Mäso osolíme, okoreníme posypeme rascou, podlejeme horúcou vodou a prikryté pečieme do mäkka. Počas pečenia obraciame a podlievame výpekou. Potom mäso odkryjeme a upečieme do červena. PLNKA:Cibuľu opražíme na oleji pridáme kapustu, korenie, pretlačený cesnak a dusíme do mäkka.

Ingredience

- ✓ 1 kg bůčku nebo krkovice
- ✓ lžička soli
- ✓ lžička pepře
- ✓ 400 g kyselá kapusta
- ✓ 2 cibule
- ✓ 4 lžíce oleje
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ troška kmínu

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod