

Pomalou pečený bůček



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 4

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

Autor: Tatiana

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

Příprava

Troubu rozejdeme na 220°C. Do pekáčku vložíme bůček (můžeme nařezat kůži i sádlo pod ní, aby se vše hezky vyškvářilo), který potřeme solí a pepřem. Pečeme cca 15 minut a pak při snížené teplotě na 140°C pečeme dále přiklopené cca 1,5 hodiny. Odklopíme a přihodíme na kousky nakrájenou zeleninu, česnek a cibuli a tymián a pečeme ještě hodinu. Maso pak vyndáme a přilijeme k zelenině trošku vody. Vaříme cca 15 minut. Můžeme scedit přes cedník nebo nechat kusy zeleniny jen tak. Podáváme s chlebem!

▣ Tip k receptu

Pokud máte bůček s kostí, udělejte to i s ní, dodá masu výbornou chuť.



Ingredience

- 1 kg vepřového boku
- 3 cibule
- 1 mrkev
- 0,5 menšího celeru
- 1 česnek
- 2 snítky tymiánu
- pepř
- sůl

Kategorie

Česká