

Bůček pečený s bramborami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Bůček a oloupané brambory nakrájíme na větší kousky. Zázvor a česnek oloupeme a nastrouháme. Cibuli nakrájíme na klínky. Nakrájené maso osolíme, opepříme, posypeme kmínem a přidáme česnek se zázvorem. Důkladně vše vetřeme do masa a necháme chvíli odpočinout. V pekáčku vhodném do trouby rozpustíme sádlo a maso zprudka opečeme. Přidáme cibuli, podlijeme vývarem (bujón s vodou) nebo vodou a přikryté pečeme asi půl hodiny při 200°C. Brambory osolíme, posypeme paprikou a po půl hodině pečení přidáme do pekáčku k masu. Přikryjeme a pečeme dalších asi 40 minut. do měkka. Před koncem pečení pekáč odkryjeme a dopečeme do křupava.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Zázvor čerstvý** - 4 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Vepřový bok** - 800 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

