

Bůček pečený v marinádě

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bůček nakrájíme na cca 5 cm proužky. Smícháme marinádu ze smetany a zbytkem surovin. Ochutnáme a dochutíme dle svých chutí. Plátky bůčku naložíme do marinády na 24 hodin. Před pečením maso hodinku předem vytáhneme. Do pekáčku nakrájíme cibuli a maso i s marinádou uložíme. Podlijeme trochou vody, přikryjeme a pečeme pomalu při 160°C cca 2 hodinky. Průběžně je-li třeba podléváme horkou vodou a přeléváme výpekem. Před koncem odkryjeme a dopečeme na barvu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** **180 g** - 30 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Hořčice orientální** **340 g** - 20 g
- **Paprika pálivá** **25 g** - 2 g
- **Paprika sladká** **35 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Vepřový bok** - 750 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

