

Selátko pečené

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- housky 200 g
- máslo 50 g
- slanina 100 g
- vepřové sele 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Selátko rozřízneme jen na bříšku, vykucháme je, uvnitř dobře vypereme, osolíme a okmínujeme. Naplníme ho houskami, sešijeme, prostrčíme velkou železnou špejlí od rypáčku až k ocásku a přední nožičky mu zmáčkneme. Dno velkého hlubokého pekáče vymastíme slaninou nebo máslem, na něj položíme mřížku nebo čisté vařečky a na to dáme sele hlavou dolů, aby velká špejle sahala přes okraj pekáče. Pekač dáme do předehřáté trouby, maso podlijeme horkou vodou a během pečení ho potíráme pivem. Když ouška i ocásek zčervenají, pokryjeme je pomaštěným kornoutkem. Potom je obrátíme a u hlavičky dobře propečeme, protože tam je nejtučnější. Pokud by se během pečení na kůži vytvořily puchýřky, tak je propíchneme, aby kůžička zůstala hladká. Selátko pečeme přibližně 2 hodiny. Na mísu ho nakrájíme tak, aby vypadalo jako celé a zdobíme je citronem a polijeme vypečenou šťávou.