

# Zapečený bůček s jogurtem a křenem

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- vepřový bůček 1 kg
- bílý jogurt 200 g
- křen 4 lžíce
- česnek 3 stroužek
- cibule 2 ks

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1. Z bůčku seřízneme kůži a nakrájíme na plátky 1 cm silné, maso jemně naklepeme, osolíme opepříme a potřeme jogurtem, v kterém jsme rozmíchali nastrohaný křen
2. Plátky srolujeme, narovnáme do pekáče a dáme péct do trouby vyhřáté na 190-200 °C, během pečení podléváme vodou
3. Ke konci pečení, když je maso téměř úplně měkké, posypeme na nasekanou cibulí a česnekem, pokrm ještě dochutíme kmínem a necháme dopéci
4. Podáváme s bramborem a jako přílohu zvolíme třeba sterilovanou grilovanou zeleninu.