

Sladkokyselý křupavý bůček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- prorostlý bůček 1 kg
- solamyl 3 lžíce
- voda 2 dl
- bílek 1 ks
- **Na zálivku**
- voda 2 dl
- cukr 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- solamyl 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Bůček nakrájíme na plátky 1 cm silné a 5-6 cm široké, nakrájené kousky naklepeme, osolíme a opeříme
2. Ve vodě rozmícháme solamyl s bílkem, maso dáme do misky, zalijeme nálevem a necháme minimálně 8 hodin marinovat
3. Na pánvi rozpustíme sádlo a kousky bůčku postupně opékáme zprudka z obou stran, až jsou krásně zlatavé
4. Opečené kousky dáváme stranou na talíř, když osmažíme celou dávku, rozděláme ve sklenici

zálivku z výše uvedených přísad

5. Na suchou pánev bez tuku nasypeme opečené kousky bůčku a zalijeme je sladkokyselou zálivkou, kterou jsme připravily z vody, sojové omáčky, solamylu, octa a cukru, maso 2-3 minuty, za stálého míchání, povaříme v zálivce

6. Opečené kousky masa naservírujeme na talíř přelijeme 1-2 lžícemi šťávy z pánve, ozdobíme paprikou a podáváme teplé s chlebem.