

Pečený zauzený bůček z ohnivé lorny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřový bok s kostí 1.5 kg
- cibule 6 ks
- dijónská hořčice 2 lžíce
- hrubá sůl 1 lžíce
- čerstvě mletý pepř 1 lžíce
- med 2 lžíce
- chilli papričky 5 ks
- bobkový list 5 ks
- drcený kmín 1 lžíce
- tymián 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřový bůček rozřízněte na dvě půlky a nařežte kůži křížem do mřížky. Do bůčku vetřete sůl, pepř a drcený kmín. Ohnivou lornu umístěte na gril a nechte rozehrát tak na 180 stupňů. Poté bůček dejte kůží dolů, podlijte teplou vodou, přidejte bobkové listy a sušené chilli papričky. Přiložte cibule a zavřete lornu horním dílem. Průběžně kontrolujte, aby byl v lorně dostatek tekutiny proti připálení. Ve skleněné misce smíchejte hořčici, med, nasekané čerstvé chilli papričky, pepř a sůl. Když je bůček skoro měkký, potřete ho touto marinádou a dále pečte kůží nahoru dorůžova. Průběžně přelévejte kůži výpekem a udržujte dostatečné množství tekutiny proti připálení. Bůček podávejte nakrájený na

plátky s pečenou cibulí a ozdobte čerstvým tymiánem. Přelijte šťávou a jako přílohu nakrájejte čerstvý křupavý chléb.