

Plněný vepřový bok

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřový bok 1 kg
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- směs koření na vepřové maso 2 lžíce
- vývar s vepřových kostí 1.2 l
- **Na nádivku**
- starší rohlík 1 ks
- vejce 1 ks
- smetana 1 dl
- celerová nať 1 lžička
- petrželková nať 1 lžička
- kuřecí játra 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřový bůček bez kosti (nejlépe špička) dobře očistíme a přesně uprostřed vytvoříme velmi opatrně kapsu. Ideální je tzv. vykostovací tenký nůž, u kterého je malá řezná plocha a dobře tak můžeme kontrolovat řez a zabránit tak nechtěnému proříznutí.

Nádivku vytvoříme nakrájením staršího rohlíku na malé kostičky. Vložíme do mísy, přelijeme smetanou a přidáme syrové vejce. Nasekáme dva kousky syrových kuřecích jater na menší kousky a nasekáme i celerovou a petrželovou nať. Přidáme k rohlíku se smetanou a zpracujeme v celistvou hmotu. Lehce osolíme a opepříme. Dochutíme troškou strouhaného muškátového oříšku a vše dokonale spojíme. Nádivku dáme na chvíli vychladit do lednice, aby se nám s ní lépe pracovalo. Po vychlazení plníme rukou kapsu v bůčku. Bůčkovou kapsu neplníme až po hranu, ale počítáme s tím, že budeme muset kapsu zašít. Nádivku sklepeme tak, aby nevznikly nežádoucí vzduchové kapsy. Kapsu zašijeme reznou nití. Takto naplněný bůček po celém obvodu osolíme, opepříme a obalíme ve směsi koření na vepřové maso. Naplněný a okořeněný vepřový bůček dáme na pečící papír do pekáče. Podlijeme vývarem z kostí a přikryté pečeme 90 minut. Poté pečeme ještě odkryté asi 20 minut za občasného přelévání výpekem.

Výpek scedíme a lehce zahustíme kávovou lžičkou předem připravené světlé máslové jíšky. Necháme provařit asi 5 minut. Podáváme nakrájený bůček na silnější plátky s vařeným bramborem.

Poznámka:

kdo má rád může nádivku dochutit trochou muškátového oříšku
směs koření na vepřové maso (dovoz Řecko) (oregano, římský kmín, hřebíček, sušený česnek, sušená cibule)