KONFITOVANÝ BOK S LEPENICÍ SE ŠKVARKAMI

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřový bok bez kosti 1.2 kg
- hrubozrná sůl 1 hrst
- bobkový list 3 ks
- česnek 1 ks
- kmín 1 lžíce
- kachní sádlo 500 g
- **Suroviny na lepenici:**
- brambory 500 g
- kyselé zelí 300 g
- cibule 2 ks
- uzená slanina 50 g
- škvarky 30 g
- jarní cibulka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Konfitovaný bok s lepenicí se škvarkami
Maso ochutíme solí, kmínem a vložíme do pekáče. Přidáme ostatní suroviny a zalijeme sádlem.

Přikryjeme alobalem a konfitujeme na 120°C asi 6 hodin. Nakrájíme kostky, které opékáme na pánvi dozlatova. Tuk slijeme a z vypeku připravíme šťávu. Vypek zarestujeme dozlatova, zalijeme vodou a provaříme.

lepenice
Brambory uvaříme v osolené vodě, scedíme a propasírujeme. Na pánvi orestujeme najemno krájenou cibuli, slaninu, přidáme kysané zelí, sekané škvarky a brambory. Promícháme, ochutíme solí, pepřem a sekanou jarní cibulkou. Na talíři tvarujeme noky.

Poznámka:

česnek - celá hlavička