

Marinovaný bůček na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřový bůček 500 g
- podle potřeby sůl 1 ks
- med 3 lžíce
- olivový olej 3 lžíce
- polotučná hořčice 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- celý barevný pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme, opláchneme a osušíme. Kůži nařízneme tak, aby vznikly kostičky, a bůček ze všech stran nasolíme.

V mističce našleháme med a olivový olej do hladké směsi. Přidáme hořčici a sůl.

Česnek oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Medovou marinádou polijeme maso ze všech stran. Nahoru naskládáme plátky česneku a maso ještě posypeme nahrubo nadrceným pepřem.

Takto naložené maso vložíme do lednice a necháme do druhého dne odležet. Potom ho dáme péct v pekáčku s poklicí. Pečeme i s marinádou a lehce podlijeme vodou.

Když je maso měkké, poklici odklopíme a necháme nakrájenou kůrčičku zezlátnout. Upečené maso podáváme ještě teplé, nakrájené na plátky, nebo i studené.

