

Pečený bůček po selsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- vepřový bůček 1500 g
- cibule 150 g
- sádlo 50 g
- česnek 30 g
- sůl 15 g
- mletý černý pepř 1.5 g
- voda 1 dl

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Opláchnutá bůček zbavený žebních kostí nakrájíme na jednotlivé porce
2. Na plátky pokrájenou, oloupanou cibuli vložíme do pekáče a orestujeme ji na sádle, dorůžova
3. Orestovanou cibuli zastříkneme vodou a pak na ni vyskládáme osolený, mletým černým pepřem posypaný, bůček
4. Přidáme rozetřený česnek
5. Poklopem zakrytý pekáč vložíme do trouby a pečeme cca 120 minut při teplotě kolem 180 °C
6. V průběhu pečení podle potřeby bůček podléváme trochou vody, aby se nám cibule nepřipálila a výpek nezhořkl
7. Při servírování maso přeléváme šťávou z výpeku, kterou necedíme!

