Pečený bok

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bok s kůží 600 g
- jablečný ocet 2 lžíce
- Knorr Šťáva k drůbeži 1 balení
- sůl 1 lžíce
- jabka 2 ks
- česnek 2 stroužek
- tymián 1 lžička
- černý pepř 1 lžíce
- med 2 lžíce
- majoránka 2 lžička
- čerstvá šalvěj 2 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso umyjte, osušte a kůži několikrát podélně nařízněte nožem.
Jablka oloupejte, pokrájejte na čtvrtky a osmažte na pánvi. Slupkami obložte bok během pečení.
Sůl, pepř, česnek a všechny předem posekané bylinky smíchejte s medem a octem a důkladně tím namažte maso. Takto naložené maso nechte co nejdelší možnou dobu.
Maso vložte do trouby rozehřáté na 180 stupňů, pečte cca 80 minut, v půlce pečení je podlijte sklenicí vody.

Po upečení dejte maso stranou a z plechu pečlivě seberte vzniklou tekutinu, přelijte ji do hrnečku, přidejte přípravek Knorr Šťáva k drůbeži smíchaný se 200 ml studené vody. Vše přiveďte k varu, přidejte osmažená jablka.
Z upečeného boku odkrojte vhodný kousek a servírujte s omáčkou s jablky.