

Bůček pečený v bourbonu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Bourbon 250 ml
- Silné tmavé pivo 375 ml
- Voda 500 ml
- Třtinový cukr 525 g
- Česnek 10 stroužek
- Med 350 g
- Bobkový list 4 ks
- Bůček 2.5 kg

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu predehřejte na 180 °C. Do středně velkého hrnce nalijte bourbon, 250 ml piva (zbytek si zatím uschovejte), 500 ml vody, cukr, česnek, med, přidejte skořici a bobkové listy a vše přiveďte k varu. Vařte za občasného míchání, dokud směs částečně nezhoustne. Bůček položte kůží dolů do hlubšího pekáčku, přelijte přes něj vzniklou marinádu, přetáhněte alobalem a pečte 3,5 hodiny. Pak bůček opatrně obraťte, přilijte zbytek piva a pečte další půlhodinu. Bůček podávejte přelitý vypečenou šťávou.