

Pěkně ostrý bůček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Bůček 1.8 kg
- Sůl 2 lžíce
- Kmín 0.5 lžička
- Koriandrová semínka 0.5 lžička
- Fenyklová semínka 0.5 lžička
- Drcené chilli 0.5 lžička
- Sušený tymián 2 lžička
- Olivový olej 1 lžíce
- Rozmarýn 2 svazek
- Česnek 2 ks
- Citron 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Malým ostrým nožem udělejte do horní části bůčku zářezy - asi centimetr od sebe. Do hmoždíře dejte 1 lžici soli, kmín, koriandr, fenykl, chilli a tymián a drtíte, aby se vše spojilo. Pak směs vetřete do bůčku, maso rovněž potřete olejem a posypte zbytkem soli. Pak bůček dejte do pekáče kůží dolů a 2 hodiny pečte. Teplotu zvyšte na 220 °C, bůček obraťte a ještě

před tím pod něj dejte větvičky rozmarýnu, přepůlené hlavy česneku a citrony. Pečte dalších 30-45 minut, nebo dokud není kůže zlatavá a křupavá a maso měkké.