

Vepřový bůček pečený v zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bůček s kostí 1 kg
- sůl podle potřeby 1 ks
- kysané zelí 500 g
- trocha kmínu 1 ks
- voda 200 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a nakrájíme na porce velké asi 150 g. Jednotlivé kousky osolíme a položíme na pekáč kůží dolů tak, aby měly kolem sebe dostatek místa. Přidáme kysané zelí, rozhrneme je mezi jednotlivé kousky masa a do kraje až ke stěnám pekáče. Zelí nevymačkáváme, použijeme i lák, vše podlijeme vodou a maso ještě posypeme kmínem.

Pekáč dáme do trouby vyhřáté na 190 °C. Pečeme, dokud není maso měkké. Během pečení s ničím nehýbeme, neotáčíme, pouze hlídáme, aby se jídlo nepřipálilo. Můžeme podle potřeby přilít vodu. Bůček v zelí podáváme s knedlíkem nebo jen tak s čerstvým chlebem.

Poznámka:

Nejlepší je libovější bůček, který připravujeme i s kostmi. Při pečení se maso se zelím krásně chuťově

prolne, zelí odebere část tuku. Pokrm podáváme ihned po dopečení, to je nejlahodnější.