

Pomalu pečený vepřový bok s karotkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- libový vepřový boku s kůží 1 kg
- kořenící směs na vepřové maso 2 lžíce
- karotka 1 kg
- jablka 2 ks
- 100% mrkvová šťáva 200 ml
- zeleninový vývar 200 ml
- dle chuti a potřeby sůl, máslo, cukr, pepř 1 ks
- máslová jíška 1 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřový bok rozporcujeme na čtyři stejně velké kusy a kůži nařízneme na kostičky. Maso osolíme, opepříme a bohatě posypeme kořenící směsí. Dobře maso s kořením promneme včetně zářezů v kůži. V pekáči vyloženém pečicím papírem pečeme nezakryté 80 minut na plný výkon trouby.

Slijeme vypečený tuk a do mezer mezi masem vyskládáme na měsíčky nakrájená jablka a podlijeme 3 dl vody. Snížíme teplotu a pečeme dalších 80 minut za občasného přelévání vypečenou šťávou.

Na másle orestujeme 3 najemno nakrájené šalotky a karotku nakrájenou na kostičky. Podlijeme 2dl mrkvové šťávy, 2dl zeleninového vývaru a zlehka dusíme. Když je mrkev skoro měkká, zahustíme

nastrouhanou studenou máslovou jíškou, dochutíme cukrem, solí, pepřem a za častého míchání necháme lehce probublávat 10 minut. Na závěr zjemníme oříškem másla a již nevaříme. Bůček před podáváním nakrájíme na tenké plátky dle zářezů v kůži a opečeme na suché pánvi z obou stran, ihned podáváme. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory sypané sekanou petrželovou natí.