

Bůčkové výpečky se zázvorem, aneb vrabci trochu jinak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 ks
- Sůl 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Česnek 1 ks
- Zázvor 1 ks
- Tymián 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso (cca 1,5 kg) pokrájíme na kostky, které osolíme, dáme do mísy a přidáme nasekaný nebo nastrouhaný česnek (4-5 stroužků), nastrouhaný zázvor (3 lžičky), kmín (1 lžičku), tymián (sušeného 1,5 lžičky) a dobře promícháme.

Maso necháme alespoň hodinu proležet. Pak ho přendáme do pekáče s 2-3 většími pokrájenými cibulemi, podlijeme vodou, zaklopíme a pečeme cca 1,5 hodiny na 180 stupňů.

Občas promícháme a podlijeme. Pak odklopíme a dopečeme dozlatova.

Podáváme s bramborovým, houskovým, česnekovo-bramborovým knedlíkem nebo s bramborem, gnocchi nebo chlebem. Přidat k masu na talíř můžeme i zelí nebo špenát.

