

Pomalu pečený bůček se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Bůček bez kosti 1.5 kg
- Zázvor 80 g
- Jablko 1 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Tymián 2 snítka
- Řapík celeru 1 ks
- Kůra z pomeranče 1 ks
- Štáva z pomeranče 1 ks
- Červený ocet 1 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Olivový olej 100 ml
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka na jíšku 2 lžíce
- **Nálev**
- Palice česneku 1 ks
- Sůl 60 g
- Krupicový cukr 30 g
- Tabasko 1 lžíce
- **Zelí**
- Hlávka červeného zelí 1.2 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Cukr dle potřeby 1 ks
- Povidla 1 lžíce
- Sušené švestky 1 hrst
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Skořice - tyčinka 1 ks

Doba přípravy: 1140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

Maso rozložte a podélně prořízněte ze všech vrstvách tuku - zbavte se tak nadbytečného sádla. Na mase nechte jen tenkou vrstvu jemného tuku, aby si ponechali svoji vůni. Česnek na nálev rozmixujte a smíchejte se zbylými surovinami a 1 litrem vody. Zalijte jím maso a nechte 12 hodin odležet.

Ostatní ingredience rozmixujte na pastu. Bůček vyjměte z nálevu a osušte. Jednotlivá patra potírejte pastou a skládejte na sebe, aby maso vypadalo co nejlépe. Pak několikrát omotejte fólií. Zajistíte tak, že při následné úpravě nepřijdete o šťávu. Dejte do trouby předehřáté na 72 až 80 °C. Pečte 17 až 24 hodin. Maso vyjměte. Fólií nařízněte a šťávu slijte do kastrulku. Zchladlý bůček vložte mezi dvě prkénka a zatěžkejte. Pod něj dejte pekáč - šťáva bude dál vytékat. Nechte odležet 5 hodin.

Naporcované maso ohřívejte v troubě při 180°C asi 12 minut. Šťávu zredukujte a zahustěte jíškou.

Zelí nakrouhejte, prosolte a pocukrujte. Pomačkejte a nechte 10 minut odležet. Přimíchejte povidla, pokrájené švestky a zbylé ingredience. Promíchejte a pečte při 170°C, dokud se na povrchu neudělá krustička, asi 10 minut. Promíchejte a ještě opakujte 4x až 5x. Podle potřeby podlévejte. Zhruba za hodinu je zelí hotové.

Poznámka:

Příprava dva dny