

Grilovaná vepřová ucha a ocásky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rostlinný olej 2 lžíce
- mletý černý pepř 1 lžička
- vepřové ocásky 4 ks
- 8% ocet 2 lžička
- bujon 2 kostka
- vegeta 2 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- vepřové ucho 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Ucha a ocásky pečlivě očistíme. Smícháme olej, papriku, pepř, vegetu a ocet. Do marinády namočíme ocásky a ouška a necháme přes noc marinovat.

Na druhý den rozpustíme kostky bujonu ve vroucí vodě. Bujon nalijeme do teflonového pekáčku a troubu v režimu gril nastavíme na 200°C.

Ucha a ocásky dáme do pekáčku, přelijeme zbytkem marinády. Pečení v rozehřáté troubě trvá 30 - 40 minut. Během pečení ocásky a ucha obracíme a přeléváme výpekem. Ocásky jsou hotové, když jeden zlomíme a obrátle jsou bílé

Podle zkušenosti je nejlepší servírovat Grilovaná vepřová ucha a ocásky při pokojové teplotě. Příloha není nutná, pochutnáte si jako na nožičkách v sulcu. Obírání ocásků zabere přátelům tolik času, že v klidu doděláte večeři. Víno bych doporučil Sauvignon 2003 - 2004