

# Bůček pečený s nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- nepříliš tučný bůček 1 kg
- sůl 1 hrst
- pečivo 2 ks
- rozehřátý tuk 30 g
- vejce 2 ks
- mléko (nebo pivo) 1 hrnek
- muškátový květ 1 balíček
- zmrazený hrášek s karotkou a kukuřicí 150 g
- nadrobno pokrájená petrželka a pažitka 2 lžíce
- kmín 1 balíček

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso očistíme, opláchneme, prořízneme do něj kapsu a vysolíme ji. Pečivo nakrájíme na kostičky a přelijeme je rozehřátým tukem. Vejce rozšleháme s trochou mléka (piva), osolíme a okořeníme, nalijeme na pečivo, promícháme a necháme 10 minut bobtnat. Potom je promícháme se zelenou nádivkou, naplníme maso, otvor sešijeme tlustší nití nebo jej spícháme jehlami na závitky (zbyla-li nádivka, naplníme ji do alobalové mističky, vytřené tukem). Maso vložíme do tlakového hrnce, osmahneme je, osolíme, přidáme kmín, podlijeme horkou vodou a 15–20 minut dusíme. Potom hrnec otevřeme a je-li maso již téměř měkké, přendáme je do pekáčku i se zbylou nádivkou. Pokud zbylo

hodně šťávy, vydusíme ji, přelijeme na maso a pečeme za občasného přelévání vypečenou šťávou. Měkké maso vyjmeme, nitě nebo jehly odstraníme a maso nakrájíme na plátky. Podáváme je s vařenými bramborami, bramborovou kaší, kompotem. Studené maso je vhodné se zeleninovým nebo bramborovým salátem.

## **Poznámka:**

Osobně dělám nádivku s vyšlehaným tuhým sněhem z bílků...je pak nadýchanější.