

Pečený bůček na asijský způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vepřový bůček 1 kg
- Zázvor, nakrájený na plátky nebo tenké nudličky 150 g
- Arašídový olej (lze vynechat) 2 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Jarní cibulka, nakrájená na cca 10 cm kousky 1 svazek
- Sušené chilli papričky 3 ks
- Pepř 1 lžička
- Tmavě sójová omáčka 2 lžíce
- Badyán (hvězdička) 1 ks
- Svitek skořice 1 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso nakrájejte na 5 cm kostky a v pekáči je smíchejte s ostatními surovinami, přilijte 250 ml vody a při 160°C pečte 2-3 hodiny.