

Pečený uzený bůček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzený bůček 1 kg
- Malé cibulky (čerstvé nebo sterilované) 500 g
- Brusinková marmeláda 200 g
- Červené víno 5 dl
- Vývar 2.5 dl
- Med 3 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček vložíme do pekáčku a obložíme ho očištěnýma cibulkami. Vše zalijeme červeným vínem rozmíchaným s brusinkovou marmeládou a medem, opeříme a podle chuti osolíme. Pekáček zakryjeme poklicí, vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a maso pečeme asi 70 minut. Pak ho odkryjeme a dopečeme, až se na povrchu utvoří křupavá kůrčička. Během pečení maso průběžně podlíváme vývarem. Hotové maso vyjmeme z pekáčku, který postavíme na sporák a výpek s cibulkou svaříme, až zhoustne. Maso nakrájíme na plátky, rozdělíme na talíře, doplníme ho výpekem s cibulkami a podáváme s bílým pečivem nebo bramborovou kaší.