

Pečený bůček s fazolemi a šalotkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bok s kůží 600 g
- Bílé fazole v rajčatové omáčce 400 g
- Cibule šalotky 12 ks
- Nesolený vývar 2 dl
- Bílé víno 1 dl
- Česnek 6 stroužek
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso zbavíme kostí a kůži nařízneme do mřížky. Osolíme ho, opepříme, vložíme do pekáčku, podlijeme troškou horké vody a pečeme 90 minut v troubě vyhřáté na 170°C. Během pečení maso pravidelně podléváme horkým nesoleným vývarem a přeléváme vypečenou šťávou. Když je maso měkké, sesbíráme ze šťávy přebytečné sádlo, do pekáčku přidáme fazole s rajčatovou omáčkou, oloupané šalotky částečně oloupané stroužky česneku, vše podlijeme zbylým vývarem a bílým vínem a pečeme dalších 20 minut. Nakonec šťávu podle potřeby dochutíme solí a pepřem. Podáváme s čerstvým chlebem.