

Bůček pečený na šalvěji

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Česnek - palice 2 ks
- Bůček s kostí 2 kg
- Olivový olej 60 ml
- Hrubá mořská sůl 2 lžice
- Šalvěj 1 svazek

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 160 °C. Neoloupané stroužky česneku dejte na dno pekáčku. Kůži bůčku nařežte. Bůček pomazte olivovým olejem a vetřete do něj sůl. Pak jej položte do pekáčku – kůží dolů – a pečte tři hodiny. Zvyšte teplotu na 180 °C, obraťte bůček, přidejte šalvěj a dalších 30–45 minut dopečte, aby byl bůček krásně zlatavý a křupavý.