

Nadívaný bůček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřový bůček 1.5 kg
- Máslo 50 g
- Houska 2 ks
- Mléko 4 lžíce
- Vejce 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Sůl 0.5 lžička
- Kmín 0.5 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Voda na podlití 0.5 hrnek

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omytý a osušený bůček naplocho ostrým nožem částečně prořízneme tak, aby vznikla co největší kapsa. Housky drobně nakrájíme a pokropíme mlékem. Pak do nich vmícháme změkklé máslo, špetku soli, muškátový květ, vejce a žloutky. Směsí naplníme připravenou kapsu a pečlivě ji zašijeme nití nebo uzavřeme kovovými jehlami. Bůček potřeme solí, posypeme kmínem a vložíme do pekáče kůží dolů. Mírně podlijeme vodou a v troubě pečeme do poloměkka. Pak jej obrátíme, kůží ozdobně nařežeme, posolíme a dopečeme do měkka a do růžova. Bůček vyjmeme, odstraníme nit nebo jehly a naporcujeme. Výpek zaprášíme moukou, krátce povaříme a nalijeme na porce bůčku. Podáváme s

vařenými brambory.