

Vepřový bůček s pražskou nádivkou, kapustou a bramborovými plackami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Vepřový bok s kostí (žebra) 8 ks
- Cibule 3 ks
- Máslo 80 g
- Česnek 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Kmín 1 lžička
- **NÁDIVKA**
- Máslo 40 g
- Cibule 1 ks
- Pražská šunka 200 g
- Mražený hrášek 50 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 0.5 lžička
- **KAPUSTA**
- Kapusta 0.5 ks
- Máslo 50 g
- Česnek 5 stroužek
- Škvarky 2 hrst
- Vařené oloupané brambory 800 g
- Hrubá mouka 200 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Sádlo 1 kostka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do očištěného vepřového boku prokrojíme kapsu. Maso potřeme utřeným česnekem se solí a okmínujeme ho. Na másle orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli a šunku, vmícháme hrášek, vejce a osolíme. Směsí naplníme kapsu v mase. Cibuli nakrájíme na klínky a vyložíme jí dno pekáče, vložíme bůček, navrch položíme máslo. Pečeme cca 1 hodinu při 180 °C, pak otočíme a 1/2 hodiny dopékáme. Během pečení maso podléváme vodou. Kapustu nakrájíme na široké nudle, 2 - 3 minuty spaříme v osolené vodě, prudce zchladíme a necháme okapat. Na másle orestujeme plátky česneku, přimícháme škvarky, kapustu, podle chuti osolíme.

bramborové placky:

Brambory nastrouháme, spolu s ostatními ingrediencemi vypracujeme tužší těsto. Z těsta vyválíme 1 cm vysokou placku (podsypáváme moukou), ze které hrnečkem vykrajujeme kolečka a na sádle je z obou stran opékáme dozlatova.