

Pepřový bůček na pivu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Pepřový uzený bůček 400 g
- Světlé pivo 4 dl
- Cibule 2 ks
- Brusinková marmeláda 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Med 1 lžíce
- Bobkové listy 2 ks
- Anýz 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na potřetí masa 1 ks
- **Jablečný křen**
- Jablka 3 ks
- Menší křen 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci svaříme vodu s pivem, bobkovým listem, anýzem, oloupanými a nakrájenými cibulemi a špetkou soli a pepře. Vložíme uzený bůček, povaříme ho 30 minut a necháme ve vývaru vychladnout. Pak maso vyjmeme, do vývaru přidáme brusinkovou marmeládu, sójovou omáčku a med a vše

svaříme na polovinu původního množství. Oloupaná jablka nastrouháme nahrubo, oloupaný křen najemno, promícháme ho s jablky a vmícháme szecený horký vývar. Uzené maso potřeme olejem, položíme ho na mřížku grilu s dřevěný uhlí a grilujeme z obou stran, až maso získá křupavou kůrku. Podáváme ho s jablečným křenem a pečivem.