

Bôčik pečený so zemiakmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Bôčik a olúpané zemiaky nakrájame na väčšie kúsky. Zázvor a cesnak ošúpeme a nastrúhame. Cibuľu nakrájame na mesiačiky. Nakrájané mäso osolíme, okoreníme, posypeme rascou a pridáme cesnak so zázvorom. Dôkladne všetko votrieme do mäsa a necháme chvíľu odpočinúť. V pekáčiku vhodnom do rúry rozpustíme masť a mäso sprudka opečieme. Pridáme cibuľu, podlejeme vývarom (bujón s vodou) alebo vodou a prikryté pečieme asi pol hodiny pri 200 °C. Zemiaky osolíme, posypeme paprikou a po pol hodine pečenia pridáme do pekáčika k mäsu. Prikryjeme a pečieme ďalších asi 40 minút domäkka. Pred koncom pečenia pekáč odkryjeme a dopečieme do chrumkava.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Zázvor čerstvý** - 4 g
- **Sadlo** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Bravčový bôčik** - 800 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Rasca** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

