

Bôčik pečený v marináde

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bôčik nakrájame na cca 5 cm prúžky. Zmiešame marinádu zo smotany a zvyšku surovín. Ochutnáme a dochutíme podľa svojich chutí. Plátky bôčika naložíme do marinády na 24 hodín. Pred pečením mäso hodinku vopred vytiahneme. Do pekáčika nakrájame cibuľu a mäso aj s marinádou uložíme. Podleujeme trochou vody, prikryjeme a pečieme pomaly pri 160 °C cca 2 hodinky. Priebežne, ak je potrebné podlievame horúcou vodou a zalievame výpek. Pred koncom odkryjeme a dopečíme pre farbu.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná Kráľovská 350 g** - 20 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Cukor kryštál** - 2 g
- **Bravčový bôčik** - 750 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

