

Vepřové pečené

asi 1 kg bůčku
několik plátků libovějšího vepřového s kostí
sůl, pepř
4 větší cibule
4 stroužky česneku
voda

Maso omyjeme a osušíme. Kůži na bůčku pečlivě prokrájíme do mřížky, bohatě osolíme, okmínujeme (drcený a celý), kotletky nebo jiné plátky po okrajích vícekrát nařízneme a také okořeníme. Do pekáčku na dno naskládáme na měsíčky nakrájenou oloupanou cibuli a na polovinu překrojené oloupané stroužky česneku. Na to poklademe maso, bůček nejdříve kůží dolů. Podlijeme vodou jen tolik, aby byla pod hladinou cibule. Dáme do trouby a pečeme přikryté zvolna při 120°C asi celkem 4 hodiny. Každou půlhodinu až hodinu maso zkontrolujeme, přelijeme výpekem, v polovině pečení bůček obrátíme kůží nahoru a nakonec, až bude maso měkké, doporučuji péct odkryté do zezlátnutí kůrky při 200°C.

Podáváme s brambory a špenátem nebo bramborovými knedlíky a zelím. Nejlepší je ovšem vypečená šťáva jen tak s chlebem. Pokud nám výpek zbyde, přecedíme ho přes sítko a použijeme do jídel jako silný koncentrát místo masoxu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---