

# Bůček pečený na kofole



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 3h 30min  
Celkový čas: 4h 10min , Porce: 10

**13580** kalorií , **170 g** cukrů , **411 g** tuků , **415 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bucek-peceny-na-kofole>

## Příprava

Nakrojíme kůži bůčku na diamanty a orestujeme na grilu. Dáme do nálevu se všemi ingrediencemi a v gastro-nádobě pod alobalem pečeme cca 2,5 hodin na 135°C. Potom sundáme alobal a pečeme další půl hodiny. Výpek přecedíme a zredukujeme. Turbo tyčovým mixérem zahustíme petrželí a mrkví. Na petrželové pyré: nakrájíme petržel na malé kostky. Uvaříme v malém množství vody do měkka, než se skoro všechna voda vyvaří. Rozmixujeme v mixéru, zjemníme máslem a dochutíme. Nakrájíme mrkev a ředkev. Společně s baby hráškem orestujeme na olivovém oleji. Před podáváním nakrájíme bůček na úhledné obdélníky. Orestujeme ze všech stran a dáme ohřát do trouby na 5 minut.

## Ingredience

- 2 kg bůčku
- 2 l Kofoly
- 40 g malin
- 1 g kardamomu
- 1 g anýzu
- 1 g badyánu
- 1 g koriandru
- 3 g skořice (celé)
- 5 g pomerančové kůry
- 100 g mrkve
- 100 g kořenové petržele
- 2 g soli
- 1 g pepř bílý celý
- Petrželové pyré: 1500 g kořenové petržele
- 500 g másla
- sůl a pepř dle chuti
- 200 g baby hrášku
- 200 g mrkve
- 200 g ředkve

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

