

Bůček plněný kysaným zelím



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

7433 kalorií , **0 g** cukrů , **39 g** tuků , **337 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bucek-plneny-kysanym-zelim>

Příprava

Bůček omyjeme, osolíme a opeříme ze všech stran. Do kůže uděláme několik zářezů – osolíme maso i v nich. Slaninu nasekáme na kostičky, zelí necháme okapat a pak ho překrájíme. Obojí smícháme se lžičkou anýzu, dvěma utřenými stroužky česneku a lžičkou kmínu. V bůčku vyřízneme kapsu, kterou naplníme ochuceným zelím. Špejlí uzavřeme a dáme na plech kůží nahoru. Posypeme zbývajícím kmínem a anýzem a podlijeme trochou vody. Do pekáčku přidáme cibulky a celé oloupané stroužky česneku. Pečeme na 2,5 hodiny 200 °C.



Ingredience

- 1,5 kg bůčku
- 500 g kyselého zelí
- 150 g slaniny
- 2 lžičky kmínu
- 2 lžičky anýzu
- 1-2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 6 stroužků česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod