

Nadívaný vepřový bůček

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

Suroviny

600 g vepřového bůčku bez kosti

2 housky z předešlého dne

100 g vařeného uzeného masa

1-2 vejce

2 lžíce mléka

1 lžíce petrželky

sůl

kmín

špetka muškátového květu

Postup

Bůček omyjeme, osušíme a ostrým nožem v něm vytvoříme kapsu. Housky nakrájíme na kostičky, postříkáme mlékem, přidáme nadrobno pokrájené uzené maso, sůl, muškátový květ, petrželku a vejce. Důkladně prohněteme a pokud je nádivka příliš řídká přidáme strouhanku. Kapsu zhruba ze tří čtvrtin naplníme nádivkou, otvor pevně sepneme jehlami nebo sešijeme. Maso osolíme, okmínujeme a položíme tučnější částí do pekáče, podlijeme vodou a pečeme v předehřáté troubě (elektrický sporák 3. stupeň, plynový sporák 200 stupňů C) za občasného podlévání výpekem. Zhruba po 45 minutách maso obrátíme, případně podlejeme vodou a dopečeme doměkka. Nadívaný bůček nakrájíme na plátky a můžeme podávat teplý s bramborovými knedlíky a bílým zelím, nebo studený s chlebem a zeleninovým salátem. Doba přípravy 120 minut.