

Nadívaný vepřový bůček

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 housky z předešlého dne

sůl

1-2 vejce

100 g vařeného uzeného masa

špetka muškátového květu □ □

2 lžíce mléka

600 g vepřového bůčku bez kosti

1 lžíce petrželky

kmín

Postup

Bůček omyjeme, osušíme a ostrým nožem v něm vytvoříme kpasu. 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, položíme tučnější částí do pekáče, podlijeme vodou a pečeme v předehřáté troubě (elektrický sporák 200 °C/plyn stupeň 3) za občasného podlévání výpekem. Zhruba po 45 minutách maso obrátíme, případně podlijeme 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.