Pečený plnený bôčik

Potrebujeme

- - 1,5 kg bravčového bôčika bez kostí s kožou
- - soľ , mleté čierne korenie
- - rasca celá
- - 100 ml svetlého piva
- - 100 ml vody
- - 5 bielych rožkov
- - 100 ml mlieka
- - 300 g bravčového pliecka
- - 50 g kuracej pečene
- - 1 balenie Karička črievko 100 g
- - 5 vajec
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 2 lyžice nadrobno posekanej petržlenovej vňate
- - 1 lyžička majoránu
- - ½ lyžičky muškátového kvetu

Postup

Pripravíme plnku. Rožky nakrájame na centimetrové kocky a následne ich navlhčíme mliekom. Pečeň a pliecko pokrájame na drobné kocky (asi 5 mm). Všetko so žĺtkami vymiešame, pridáme Karičku, prelisovaný cesnak, vňať, majoránku, muškátový kvet, soľ a korenie. Nakoniec primiešame vyšľahaný sneh z bielkov.

Rúru treba predhriať na 190 stupňov. Bôčik narežeme pozdĺžne tak, že ho potom otvoríme ako knihu. Plnku uložíme na polovicu mäsového plátu, prekryjeme druhou polkou a zašijeme pevnou kuchynskou niťou. Kožu narežeme do mriežky 15 x 15 mm, posypeme hrubozrnnou soľou, rascou a vložíme do pekáča. Podlejeme vodou a pivom.

Pekáč zakryjeme a vložíme do vyhriatej rúry. Po 10 minútach znížime teplotu na 160 stupňov a pečieme 2 hodiny, pričom občasne prelievame výpekom. Ak je to potrebné, podlievame trochou vody. Posledných 20 minút odkryjeme a pečieme pri 180 stupňoch.

Upečené mäso potom zakryjeme alobalom nech nevyschne a necháme vychladnúť. Bôčik potom nakrájame na plátky hrubé 8 – 10 mm a podávame zastudena.

Dobrú chuť

Tento recept nám posiela:	Karička
náročnosť:	vysoká
čas:	1h 40min
porcie:	8