



## Bôčik pečený s broskyňami a šťavou z jablák

1 kg pekného bravčového bôčika  
 3 lyžice sójovej omáčky  
 1 lyžica mletej údenej papriky  
 šťava z dvoch jablák  
 vločky sušených chilli papričiek (množstvo zvolíme podľa svojich preferencií)  
 3 broskyne nakrájané na menšie kúsky  
 1 lyžička rasce  
 čerstvo mleté čierne korenie a soľ

menšia kvaka nakrájaná na kocky  
 2 mrkvy narábané pozdĺžne na štvrtiny  
 1 pastrnák narábaný pozdĺžne na štvrtiny  
 polovica zeleru nakrájaného na kocky  
 olivový olej extra virgin  
 trochu nasekanej petržlenovej vňate

Umyté mäso dobre osušíme a kožu bôčika narežeme do tvaru mriežky. V mise si zmiešame sójovú omáčku, šťavu z jablák, údenú papriku, vločky chilli a rascu. Mäso uložíme na pekáč kožou hore a výdatne ho prelejeme touto zmesou. K mäsu pridáme aj nakrájané broskyne. So soľou opatrne, sójová omáčka je dosť slaná. Bôčik okoreníme čerstvo mletým čiernym peprom. Pekáč zakryjeme alobalom a pri teplote 200 stupňov pečieme asi 30 minút. Po polhodine stiahneme teplotu na 150 stupňov a pečieme asi hodinu a pol, resp. dokým bôčik nebude mäkký. Posledných 20 minút už mäso pečieme neprikryté pod grilom a sem tam ho výdatne zalievame výpekcom. Mäso necháme trochu postáť a výpek prepasírujeme.

Zeleninu restujeme 15 minút na olivovom oleji s trochou soli. Neskôr ju zalejeme zopár lyžicami výpeku a necháme ju vo vyhriatej rúre trochu zmäknúť. Zelenina by však mala byť stále chrumkavá a mala byť držať svoj tvar.

Podávať môžeme s limetkou a trochu petržlenovej vňate, výborne sa však k bôčiku hodia aj varené pučené zemiaky. Sladko slaná chuť mäsa a výpeku vás zaručene dostane.