

# BECHER'S PEČENÝ BÔČIK S KOREŇOVOU ZELENINOU



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

## Na Becher's pečený bôčik s koreňovou zeleninou budete potrebovať (pre 4 osoby):

1 kg bravčového bôčika, 1 lyžičku klinčekov, 1 badián, vetvičku rozmarínu, hrst šalvie, hrubozrnú soľ, čerstvo mleté čierne korenie, lyžicu rasce, chilli papričku, 1 kvaku, 6 veľkých mrkvičiek, 3 pastrnáky, 1 zeler, 2 batáty, 1 strúčik cesnaku, 1 dcl becherovky, 1 pomaranč, olivový olej extra virgin

## A TAKTO NA TO:

Bôčik umyte, osušte a v hlbšom pekáči zasypte hrubozrnou soľou. V chlade nechajte odpočívať aspoň 24 hodín. Soľ nám z mäsa odstráni prebytočnú vodu, chuť bôčika bude výraznejšia a lepšia. Po 24 hodinách soľ z mäsa poriadne zmyte a znovu ho osušte. So soľou pri ďalšom spracúvaní už opatrne, slanosť by už v mäsa mala byť dostatočná. Kožu môžete narezať do tvaru mriežky. Do medzier nastrkajte klinčeky, badián a pár lístkov rozmarínu.

Rozsekejte na drobno zvyšné lístky rozmarínu a šalvie a v maziari rozdrvte s cesnakom. Pridajte 4 lyžice olivového oleja. Vznikne masa podobná pestu. Votrite ju do mäsa z každej strany. Bôčik ešte posypte rascou, pridajte čerstvo namleté čierne korenie a nadrobno nakrájané chilli. Mäso polejte 1 dcl Becherovky. Pečte pri teplote 200 stupňov asi 15 minút. Po 15 minútach stiahnite teplotu na 160 stupňov, bôčik podlejte asi pol litrom vody a za občasnej kontroly a podlievania pečte 3 hodiny. Na konci pečenia ešte bôčik nechajte na 15 minút pod grilom.

Očistenú zeleninu nakrájajte na približne rovnaké kusy. Rozložte na pekáč, posypte rascou, hrubozrnou soľou, lístkami rozmarínu a zalejte olivovým olejom a šťavou z jedného pomaranča. Pečte pri teplote 160 stupňov dokým zelenina nebude hotová. Chrumková na povrchu, ale mäkká vo vnútri.



WWW.PISROZUMOM.SK

