

BŮČEK –NEJZDRAVĚJŠÍ STRAVA

Pikantní bůček v alobalu - příprava je cca **1 hodina 30 minut**

Ingredience:

1 kg bůčku,
12 stroužků česneku,
5 bobkových listů,
5 kuliček pepře,
1 kávová lžička (KL) soli

15 stroužků česneku,
1 KL sladké papriky,
1 KL kari,
1 KL grilovacího koření,
1 KL soli,
1 KL pepře,
1 KL chilli,
2 KL oleje,
2 KL worčestru,
2 KL sojové omáčky

Příprava:

Bůček vaříme 1 hodinu s kořením v horní části ingrediencí. Necháme pořádně vychladnout. Z ostatních surovin uděláme hutnou kaši, kterou vetřeme do vařeného bůčku. Pevně zabalíme do alobalu a necháme v chladu uležet 4-6 dní.

Zámecký salát studená kuchyně doba přípravy je cca **10 minut**

Ingredience:

200 g měkké uzeniny (junior, gothaj, šunkový salám apod.),
200 g suché uzeniny (herkules, lovecký, uherák apod.),
200 g 40% eidamu,
1 větší bílá cibule,
1 větší červená cibule,
1 polévková lžíce oleje,
bílý vinný ocet dle chuti,
hrst sekané petrželky nebo pažitky,,
čerstvě hrubě mletý pepř (nejlépe barevná směs)

Příprava:

Uzeniny nakrájíme na stejné tenké nudličky, oloupanou cibuli na kolečka a sýr nastroháme nahrubo. Vše smícháme, přidáme bylinky, dochutíme zálivkou z oleje a octa a posypeme čerstvě namletým pepřem.

Andělské kuličky : [speciality z bůčku](#) - recept je určen pro 2 osob(y)

Ingredience:

250 g měkkého libového bůčku, ramínka či plecka,
2 střední vařeně studené oloupané a nastrouhané (nebo vidličkou rozmačkané) brambory,
1 vejce,
2 lžičky zázvoru,
2 lžičky mletého kmínu,
2 lžičky glutasolu nebo vegety,
špetka soli,
malá špetička kypřicího prášku do pečiva,
asi 0,5-1 dl vody (uvidíme, kolik si maso vezme),
tuk na smažení,
2 až 4 rozmačkané střední stroužky česneku,
1 špetička suchých rozdrcených feferónů (či chilli) - ale opatrně.

Příprava:

Do mletého masa vmícháme po částech studenou vodu a vejce rozšlehané v hrníčku vidličkou. Přidáme všechno jmenované koření, brambory a nakonec kypřicí prášek. Vše řádně, nejlépe rukama, promísíme. Z takto připravené směsi (která se poněkud lepí na ruce), tvoříme v dlaních stejně velké kuličky, v průměru asi 3-3,5 cm (velikosti asi jako na obrázku) a smažíme je v rozpáleném tuku po všech stranách dozlatova (oproti karbanátkům s nimi raději častěji pohybujeme). Díky bramborům a prášku jsou kuličky jakoby nadýchané, kypřejší a znali tvrdí, že mají masovější chuť než běžné karbanátky.

Pro zpestření můžeme přidat do masy hrst nasekaných vlašských ořechů nebo lžici nasekaného kopru. A pokud přidáme do mletého masa místo brambor trochu solamylu nebo hladké či polohrubé mouky, můžeme tvořit malé knedlíčky a zavařit je do polévky místo třeba játrových či masových.

Andělské kuličky jsou vynikající s přílohou nebo jen jako teplé či studené jednohubky s kouskem vevy coby občerstvení pro různé posezení.

Bôčiková roláda [speciality z bůčku](#)

dobu přípravy je cca **2:35 hod.**

Ingredience:

1 kg bravčového bôčika bez kosti
25 g rýchlosoli
mletú červenú papriku
mleté čierne korenie

Příprava:

Z bôčika odrežeme kožu, a ak treba, aj časť slaniny.
Naklepeme ho, posypeme rýchlosol'ou, zviníme, previažeme pevnou niťou a na 24 hodín odložíme do chladničky.

Odležanú roládu dáme do obalu na tlačenkú alebo do mikroténového vrečka, pevne zaviažeme a dáme variť. Varíme dve hodiny.
Vychladnutú roládu posypeme červenou paprikou a korením.

Bůček pečený s nádivkou [speciality z bůčku](#) recept pro 4 osob(y)

Ingredience:

asi 1 kg nepřilíš tučného bůčku,
sůl,
2 ks pečiva,
30 g rozehřátého tuku,
2 vejce,
mléko (nebo pivo),
sůl,
muškátový květ,
100-150 g zmrazeného hrášku s karotkou a kukuřicí,
2 PL nadrobno pokrájené petrželky a pažitky,
kmín.

Příprava:

Maso očistíme, opláchneme, prořízneme do něj kapsu a vysolíme ji. Pečivo nakrájíme na kostičky a přelijeme je rozehřátým tukem. Vejce rozšleháme s trochou mléka (piva), osolíme a okořeníme, nalijeme na pečivo, promícháme a necháme 10 minut bobtnat. Potom je promícháme se zelenou nádivkou, naplníme maso, otvor sešijeme tlustší nití nebo jej spícháme jehlami na závitky (zbyla-li nádivka, naplníme ji do alobalové mističky, vytřené tukem). Maso vložíme do tlakového hrnce, osmahneme je, osolíme, přidáme kmín, podlijeme horkou vodou a 15-20 minut dusíme. Potom hrnec otevřeme a je-li maso již téměř měkké, přendáme je do pekáčku i se zbylou nádivkou. Pokud zbylo hodně šťávy, vydusíme ji, přelijeme na maso a pečeme za občasného přelévání vypečenou šťávou. Měkké maso vyjmeme, nitě nebo jehly odstraníme a maso nakrájíme na plátky. Podáváme je s vařenými bramborami, bramborovou kaší, kompotem. Studené maso je vhodné se zeleninovým nebo bramborovým salátem. Osobně dělám nádivku s vyšlehaným tuhým sněhem z bílků...je pak nadýchanější.

Bůčková kniha [speciality z bůčku](#) recept pro 4 osoby

Ingredience:

Balíček vyššího libovějšího bůčku asi 15 cm širokého,
sůl,
pepř,
případně čili koření,
nejemno rozsekaný česnek ze 2 stroužků,
2 cibule,
režná nit,
1-2 dl horké vody.

Příprava:

Bůček nařezeme podélně (po kosti) asi na 1/2 až 3/4 cm silné listy. Takto vzniklou knihu pečlivě popíšeme. Každý řez prosolíme menší špetičkou soli (jemně mezi dvěma prsty), stejně tak špetičkou pepře a zasypeme rozsekaným česnekem (ne třeným) a dle chuti přes jeden list můžeme přidat na špičku nože čili koření (ale jen pro dospělé, kteří to chtějí opravdu ostré). Pevně ovážeme režnou nití, vložíme do předehřáté remosky nebo pekáčku, obložíme nahrubo

pokrájenými cibulemi. Podlijeme horkou vodou a pečeme dozlatova asi 1,5-2 hodiny. V případě potřeby podléváme menším množstvím další vřelé vody. Upečenou knihu krájíme příčně (přes kosti).

Bůčkový ptáček [speciality z bůčku](#) doba přípravy je cca 30 min

Ingredience:

buček,
hera,
sůl,
hořčice,
pálivá klobása,
jablko,
kmín

Příprava:

V obchodě si nechám nakrájet bůzek na jemné plátky - omeju, osolím -potru hořčicí, na plátek dám zelí a klobásu. Zatočím jako ptáček.

Na dno varné misky dám zbytek zelí, nastrouhané jablko, kmín. Přidám brabce, okmínuju ochutím mírně vegetou a peču.

Cikánský chlebiček [speciality z bůčku](#) recept je určen pro 4 osob(y)

Ingredience:

800 g vepřového bůčku
sůl, pepř, kmín
2 - 3 stroužky česneku
hořčice
křen
paprika kapie,
petrželová nat'
10 polovičních krajíčků chleba

Příprava:

Opláchnutý buček zbavíme kůže, vykostíme a nakrájíme na plátky. Plátky naklepeme paličkou, osolíme, pokmínujeme, opeříme, potřeme rozetřeným česnekem a rozložíme na pekáček. Vložíme do trouby za občasného podlévání a obracení upečeme doměkka. Dozlatova opečené plátky bůčku položíme na krajíčky chleba, potřeme hořčicí a posypeme nastrouhaným křenem. Na povrchu ozdobíme kouskem kapie a snítkou petrželové natě.

Hamačka [speciality z bůčku ...](#) recept je určen pro 4 osob(y)

Ingredience:

2 buřty,
15 dkg paprikovaného bůčku,
2 housky,
1/8 l mléka,
3 vejce,
špetička soli,
špetka pepře,

podle chuti pažitka a petrželová nať,
30 g másla,
2 hrsti strouhanky.

Příprava:

Buřty a bůček nasekáme nadrobno, dáme do misky, přidáme na kostičky nakrájené a mlékem zvlhčené housky, vejce ušlehaná do pěny (nejlépe mixérem), sůl, pepř, jemně nasekanou petrželovou nať a pažitku a vše řádně promícháme.

Kastrůlek (misku z varného skla, remosku) vytřeme silně máslem, vysypeme strouhankou, naplníme směskou, povrch zastříkáme mlékem a pečeme v troubě (remosce) zvolna 40 minut. Je vynikající teplé i studené.

Doporučená příloha: veka, hlávkový nebo okurkový salát.

Krtkova kapsa [speciality z bůčku](#) doba přípravy je cca 2 hod

Ingredience:

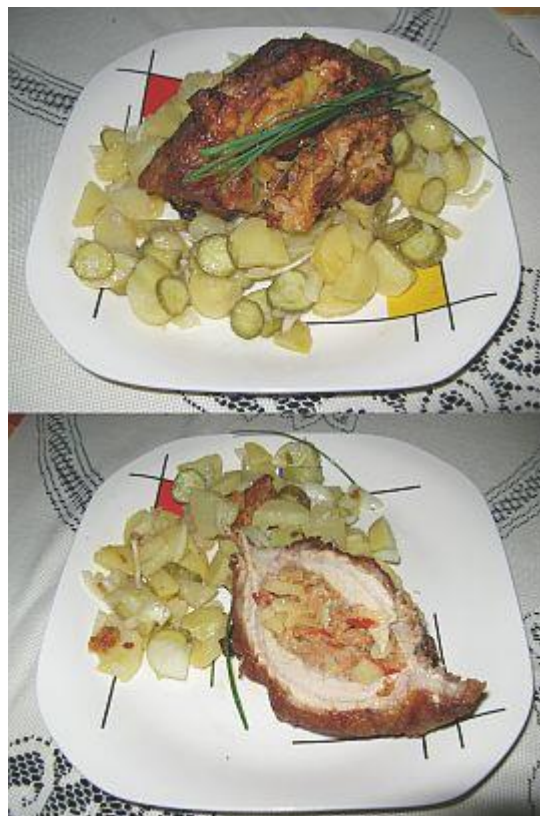
60 - 70 dkg libovějšího bůčku
1 větší syrový brambor
10 dkg ementálu
1/2 rohlíku
1/2 červené kapie
1 menší cibule
1 stroužek česneku
5 dkg mletého masa z bůčku
2 PL hořčice
sůl
pepř

Příprava:

Ve vykostěném a kůže zbaveném bůčku nožem řízeme kapsu a dostatečně celé osolíme.

Všechny ostatní ingredience nakrájíme na kostičky, promícháme s mletým bůčkem (může být cokoliv, co je od masa), osolíme, opepříme a naplníme tím kapsu.

Usadíme do malého pekáčku nebo kastrůlku tak aby obsah kapsy nevytekl (a aby kapsa nepadla můžeme dokola utemovat syrovými brambory a máme hned i přílohu). Podlijeme, strčíme do hodně vyhřáté trouby, pečeme, přeléváme vypečenou šťávou.



Moravský vrabec s chlupatými knedlíky a červeným zelím

[speciality z bůčku](#) recept je určen pro 4 osob(y)

Ingredience:

350 g vepřového bůčku,
300 g vepřové plece,
2 cibule,
4 stroužky česneku,
kmín,

hladká mouka,
2 dl vody,
sůl

knedlíky:

800 g očištěných brambor,
250 g polohrubé mouky,
4 lžíce solamylu,
1 vejce,
sůl,
sádlo

zelí:

400 g červeného zelí,
1 cibule,
ocet,
cukr,
sádlo,
sůl

Příprava:

Vepřové maso nakrájíme na větší kostky a dáme do pekáče spolu s nahrubo nakrájenou cibulí a česnekem. Osolíme, okmínujeme, promícháme a vložíme do trouby na 250°C.

Necháme opéct a za občasného podlévání pečeme. Když je maso měkké, vyjmeme jej, šťávu zaprášíme moukou, orestujeme, zalijeme vodou a provaříme. Pak vložíme maso zpět a necháme prohřát.

Na chlupaté knedlíky nastroháme brambory na jemném struhadle, přidáme mouku, 2 lžíce solamylu, vejce a osolíme. Lžící tvarujeme šišky, které vaříme v osolené vodě se 2 lžicemi škrobu (aby se nerozvařily) asi 10 minut. Hotové knedlíky promastíme sádlem.

Na pánvi opečeme na sádle nakrájenou cibulku dozlatova, přidáme nakrájené zelí, podusíme a dochutíme solí, octem a cukrem. Na talíře dáme maso, obložíme je knedlíky a zelím a posypeme smaženou cibulkou.

Plněné řízky z bůčku [speciality z bůčku](#)

Ingredience:

600 g méně tučného bůčku,
sůl,
mletý pepř,
olej,
1 lžíce hladké mouky,
kousek bujónové kostky,
mletá sladká paprika.

Nádivka:

60 g ostřejšího salámu nebo klobásy,
olej,
1 malá cibule,
50 g žampionů,

4 lžíce strouhaného sýra,
1 vejce,
sůl,
pepř.

Příprava:

Vepřový bůček vykostíme, nakrájíme na čtyři plátky, rozklepeme je hodně do šířky, osolíme a opepříme. Poklademe je nádivkou, přeložíme v půli, okraje masa sklepeme paličkou a upevníme jehlami na závitky.

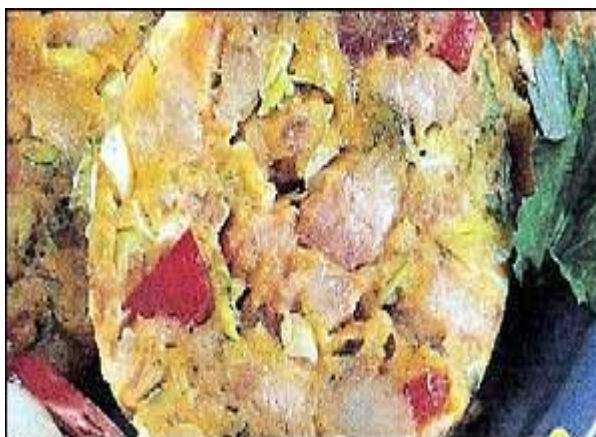
Vložíme je do kastrolu vymazaného olejem, poprášíme moukou a mletou paprikou a krátce podusíme na malém plameni. Podlijeme je vodou, přidáme bujónovou kostku a dusíme pod poklicí, při tom je obracíme a podléváme malým množstvím vody.

Podáváme horké nebo studené. Příprava nádivky: Na oleji zpěníme drobně pokrájenou cibuli, přidáme drobně nakrájené žampiony, krátce opečeme, zalijeme rozšlehaným vejcem a umícháme v řidší nádivku. Přidáme uzeninu nakrájenou na kostičky, sýr, osolíme, a opepříme.

Pochoutka z bůčku* [speciality z bůčku](#) příprava je cca **1 hod. 40 min.**

Ingredience:

500 g vepřového bůčku,
1 malá cibule,
1 menší kapie,
4 vejce,
4 stroužky česneku,
1 a 1/2 PL hladké mouky,
1 a 1/2 PL strouhanky,
2 PL jemně pokrájeného pórku,
1 PL jemně nasekané petrželky,
mletý černý pepř,
sůl;



Na ozdobení:

nakládané cibulky, čerstvá zelenina;

Mimo to: sáček na tlačenko;

Příprava:

Bůček nakrájíme na malé kousky, k němu přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, na kostičky rozkrájenou kapii a prolisovaný česnek. Přisypeme hladkou mouku, strouhanku, přidáme vejce, nakrájený pórek a usekanou petrželku či pažitku. Vše podle chuti osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Sáček na tlačenko na jednom konci zavážeme, naplníme ho připravenou směsí a zavážeme i druhý konec. Naplněný sáček vložíme do vroucí vody a na mírném plameni vaříme po dobu asi 80 minut. Uvařenou pochoutku vyndáme a necháme vychladnout. Odstraníme sáček a bůčkovou pochoutku nakrájíme na plátky. Studenou podáváme s nakládanými cibulkami.

Studený bůček v kořeněné kašičce

speciality z bůčku

Ingredience:

1000 g bůčku,

sůl,

12 stroužků česneku,

10 kuliček pepře,

5 bobkových listů.



Na kašičku:

15 rozmačkaných stroužků česneku,

kari koření,

sůl,

mletá sladká paprika,

grilovací koření,

worchesterová omáčka,

tabasco (nemusí být, jinak pozor - je velmi ostré) - vše spolu zamíchat, bude mít barvu zhruba jako na obrázku.

Příprava:

Bůček v užších kusech dáme do hrnce s vodou, přidáme sůl, rozkrojené stroužky česneku, kuličky pepře a bobkové listy. Vaříme do doby, až je maso měkké - zhruba 45 minut. Ještě teplý bůček vykostíme.

Všechny potřeby na kašičku uvedené výše spolu řádně promícháme. V kašičce důkladně ze všech stran namočíme maso a vždy trochu přimáčkeme. Hned zabalíme pevně do alobalu a necháme vychladnout. Teprve zcela chladný obalený bůček dáme i s alobalem dolů do ledničky (ne do mrazáku!) alespoň na tři-čtyři dny vychladit. Pokud chceme, aby nám vydržel k určitému termínu, zásadně neochutnáváme - už by nevydržel.

Mortadela speciality z bůčku

Ingredience:

1kg bôčik - pomliet

1 lyžica soli (polievkova)

1 lyžica vegety

1/2 lyžičky mleté korenie

3-4 strúčiky cesnaku

5 vajec

Příprava:

Všetko vymiešame kým masa nezhusťne, necháme 24 hodín v chladničke. Potom ešte raz poriadne premiešame dáme do sáčku na tlačienku a varíme 90 minút. Potom sa ešte teplé obalí v červenej paprike

Vepřovaječná tlačenka

kategorie: [speciality z bůčku](#)

Ingredience:

500 g libovějšího vepřového bůčku (možné je použít i plecko, ale bez tučného a bez kůže či krkovičku),
5 celých vajec,
špetka majoránky,
1 lžíce hrubé mouky,
1 lžíce strouhanky,
1 lžička soli,
3 střední i větší stroužky česneku,
1 lžička vegety či jiného koření (např. gulášového),
1 lžička mletého pepře.



Příprava:

Maso nakrájíme na kostičky a smícháme ve větší míse s rozklepnutými vejci, majoránkou, hrubou moukou, strouhankou, solí, pepřem, rozmačkaným česnekem a vhodným kořením. Vše promícháme - nejlépe rukou, aby se směska dobře spojila.

Řádně propracovanou hmotu plníme do rukávu na tlačenku (nebo, jak je vidět na snímku, můžeme použít i rukáv na salám), po naplnění ho zavážeme i na druhé straně (zavážeme, konec přehneme a zavážeme ještě jednou) a ve vodě v papiňáku vaříme 1 hodinu. Poté vydáme na prkénko, občas obrátíme a necháme alespoň přes noc na chladném místě vychladnout.

Vepřové výpečky [speciality z bůčku](#) doba přípravy je cca 1 hodina

Ingredience:

750 g vepřového bůčku,
sůl,
pepř,
3 stroužky česneku,
80 g cibule,
1 dl vody

Příprava:

Vepřový bůček vykostíme a nakrájíme na plátky. Maso osolíme, opepříme a potřeme lisovaným česnekem a obalíme v nakrájené cibulce. Plátky vložíme do pekáče, podlijeme vodou a pečeme ve vyhřáté troubě.

Během pečení masem několikrát zamícháme a dbáme, aby se cibule nepřipálila. Dozlatova opečené a křupavé výpečky přelijeme na talíři výpekem.

Vepřové závitky [speciality z bůčku](#)

Ingredience:

600 g vepřového bůčku,
měkký salám,
zelená paprika,
kyselá okurka,
vejce natvrdo,
grilovací koření,
sůl,
pepř

Příprava:

Vepřový bůček nakrájíme na centimetr silné plátky o rozměrech 5x12 cm. Plátky z jedné strany osolíme a opeříme, z druhé posypeme solí a grilovacím kořením.

Na každý plátek položíme kousek papriky, kyselou okurku, kousek měkkého salámu, a vařeného vajíčka. Konce závitků stačí spíchnout k sobě párátkem a naskládat vedle sebe do suchého pekáčku. Podlijeme vodou a pečeme v troubě dočervena.

Vepřový nadívaný bůček [speciality z bůčku](#)

Ingredience:

600-800 g (i více) vepřového bůčku (nejlepší je špička),
300 g mletého masa (koupíme v obchodu),
sůl,
pepř,
1 vajíčko,
špetka rozemnuté majoránky,
2 stroužky česneku,
lžička nadrobno rozsekané petrželky (nemusí být, ale dává náplni trochu jinou chuť),
1 houska (žemle) namočená v mléce a vymačkaná,
na posypání bůčku sůl a drcený kmín.

Příprava:

Maso očistíme a špičatým nožem v něm uděláme kapsu - nožem jedeme kousek nad kostmi (po upečení vykostíme) tak, aby drželo pohromadě. V misce smícháme všechny uvedené náležitosti - nejlépe rukama, ochutnáme a osolíme (nepřesolit), chuťově to musí být trochu méně, než jsme zvykl. Otvor v masě uzavřeme grilovacími jehlami nebo párátky, případně zašijeme režnou nití.

Na pekáč nalijeme 1,5 dl vlažné vody, maso osolíme a okmínujeme a kostmi položíme na vrch. Pro dobrou šťávu můžeme obložit 1-2 cibulemi nakrájenými na tenká kolečka a na kolečka nakrájenými 3 stroužky česneku. Po půlhodině pečení bůček obrátíme a nahoře nakrájíme kůži na čtverečky. Podle potřeby během pečení podléváme vodou a maso přeléváme šťávou. Pečeme doměkka zhruba 1,5 hodiny, můžeme péct i v remosce. Pokud jsme při přípravě kapsy maso prořízli, nevadí, náplň trochu vyteče, upeče se a zůstane na masu.

Řízek z bůčku [speciality z bůčku](#) doba přípravy je cca 1 hod.

Ingredience:

1 kg vep.bůčku
1,5 dcl mléka
sůl

Příprava:

prorostlý bůček zbavený kostí a kůže pomeleme , osolíme,asi plnou mocca lžičku mléko ohřejeme a těsně před varem nalejeme do pomletého bůčku a ihned promícháme,poté vytvoříme větší šišku a dáme schladit do lednice
s chlazené šišky nařezeme plátky a obalíme v klasickem trojobalu-mouka,vajčko,strouhanka. Smažíme na tuku-dáme méně tuku protože řízky ho dosti pustí.
když řízek po usmažení rozkrojíte je masíčko bílé jak kuřecí a žádný tučné maso není vidět a chuť lahodná-záleží pouze na soli a mléko udělá divy. Dobrou chuť.

Řízky z vepřového bůčku se sýrem [speciality z bůčku](#)

Ingredience:

300 g prorostlého vepřového bůčku,
100 g tvrdého sýra,
mletá sladká paprika,
mletý pepř,
sůl,
tymián nebo bazalka,
2 vejce,
mléko,
hladká mouka,
tuk na smažení.

Příprava:

Bůček vykostíme, jemně umeleme, přidáme jemně nastrouhaný sýr, koření, sůl, půl vejce, 3 lžíce mléka a dobře promícháme. Směs necháme v chladničce asi 2 hodiny, proležet, pak z ní uděláme menší tenké řízky. Ty postupně ponoříme do středně hustého těstíčka připraveného z jednoho a půl vejce, 3 lžic mléka a asi čtyř lžic mouky (těstíčko má být trochu hustší než na palačinky) a vkládáme je na rozehřátý tuk. Usmažíme je po obou stranách dozlatova a podáváme s bramborovou kaší a se zeleninovým salátem.
Řízky jsou výborné také studené (s kečupem, hořčicí, strouhaným křenem apod.).