# Grilovaný chrumkavý bôčik

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

80 min

4




3.1

785

## Budete potrebovať

| | |
|---|---|
| Bavčový bôčik s kožou | 600 g |
| Marináda Rebierka Vitana | 1 ks |
| Voda | 150 ml |
| Hruška | 4 ks |
| Maslo | 2 PL |
| Brandy | 2 PL |

## Príprava receptu

Bravčový bôčik na strane s kožou narežeme.
Vložíme do marinády, poriadne potrieme z každej strany a necháme odležať cca 2 hodiny.
Bôčik následne veľmi pomaly na nízkom plameni grilujeme cca 60 – 80 minút.
Prípadne bôčik vložíme do pekáča, pridáme vodu a pečieme cca 60 – 80 minút v rúre vyhriatej na 200 stupňov.
Na záver môžeme teplotu zvýšiť na 230 stupňov a ešte chvíľu grilovať do chrumkava.
K bôčiku môžeme ogrilovať na masle nakrájané hrušky, ktoré podlejeme trochou brandy.