



Grilovaný chrumkavý bôčik

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



80 min



4



3.1

784



Budete potrebovať

Bavčový bôčik s kožou	600 g
Marináda Rebieierka 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.