

Z kuchyně biochemika

Léto budiž pochváleno! Konečně nastal čas teplých dnů, celodenních vycházek do přírody, doba školních výletů. Vždy jsem se na podobné akce těšil, avšak již jako malého jinocha mě vždy zajímalo, co mně maminka připraví na cesty na sváčinu, na co se mohu těšit a čím mohu přispět při vzájemném ochutnávání svačin. Maminka vždy ignorovala obligátní řízek s chlebem a okurkou a po pár obměnách se výletní svačina ustálila na stabilním pokrmu - nadívaném vepřovém bůčku. Našel jsem v něm zalíbení nejenom já, ale i moje žena a obě dcery. Zkrátka a dobře, výlet bez nadívaného bůčku, to není ono! Dovolte, abych se s Vámi podělil o recept. Zkuste, ochutnejte a určitě dáte za pravdu!



Kus vepřového bůčku „od špice“ důkladně omyjeme a vytvoříme v něm otvor (kapsu) tak velký, jak nám rozměry masa dovolí. Uvnitř i vně bůček dobře osolíme, kapsu vyplníme nádivkou, pořádně sešijeme, posypeme kmínem. Poté plněný bůček položíme na 2-3 dřívka do pekáče kůží dolů, podlejeme horkou vodou, přiklopíme druhým pekáčem a asi půl hodiny pečeme. Potom maso obrátíme, kůží nakrájíme na kostky (neproříznout do hloubky!), ještě lehce posypeme kmínem a upečeme. Bůček vyjmeme na prkénko, necháme vychladnout, nakrájíme na asi cm silné úhledné plátky a chystáme mezi chleby! Pozor, jeden chléba a jeden plátek nadívaného bůčku... to proto, aby se mimo jiných smyslů i oko potěšilo!



Nádivka: 3-4 rohlíky zalejeme mlékem, přidáme 2-3 vejce, asi 10 dkg salámu či šunky nakrájíme na drobné nudličky, přidáme velkou hrst na drobno nakrájené petrželové natě, osolíme a okořeníme muškátovým oříškem a květem. Vše důkladně promícháme a můžeme plnit!

*Krásné dny, zajímavé výlety a „v bříšku jako v pokojíčku“!
-mn-*