

# Bůček zapečený s jogurtem a křenem



Foto: Petr

Bůček a jogurt? Jedině s křenem, doporučuje Pavla Holomková

Zdá se vám kombinace bůčku a jogurtu šílená? Pak jste na velkém omylu. Když totiž jogurt smícháte s křenem a bůček necháte jen pozvolna péct, zachutná tahle dobrota celé rodině!

Recept je tak jednoduchý, že jej zvládne opravdu úplně každý!

**Na 4 porce potřebujete:** 1,5 kg hezky prorostlého bůčku bez kosti, 25 dkg strouhaného nebo čerstvého křenu, 6 dl bílého jogurtu, asi 40 dkg brambor a sůl.



Foto: Petr

Čím prorostlejší bůček, tím lepší výsledek

Stejně jako je málo ingrediencí, tak je jednoduchý i postup. Bůček nejprve nakrájejte na asi 1–1,5 silné plátky.

Pokud si chcete ušetřit práci a slzy při strouhání křenu, kupte si ten už nastrouhaný ve skleničce. V misce jej smíchejte s bílým jogurtem, množství záleží jen na vás – někdo rád křenu hodně, jiný méně, takže radši křen přidávejte postupně.



Foto: Petr

Křen přimíchávejte do jogurtu postupně,

Jednotlivé plátky bůčku osolte, potřete vrstvou křenového jogurtu a zarolujte. Takto vytvořené rolky pak dávejte vedle sebe do pekáčku, který není potřeba ničím vymazávat. A pokud netrváte na krásně utažených roládkách, nemusíte je ani ničím zavazovat. Zbyla-li vám část jogurtu, navrstvěte jej prostě ještě navrch.



Foto: Petr

Bůček nakrájejte na delší straně a posolte

Když jsou všechny plátky pomazané a vyskládané v pekáčku, dejte je péct při 170 stupních Celsia asi 1,5 hodiny do trouby. Maso se krásně propeče, pustí všechn tuk, a ani tato šťáva nepříjde vniveč: „Když už vám to všechno tak nádherně z plechu vymetou, tak na plechu zbude úžasné, čisté vypečené sádlo s křenem, které je na čerstvé kousky chleba jako dělané – pokud nebudete dost rychlí, možná to bude to jediné, co vám zbude na ochutnání.“





Foto: Petr

Plátky bůčku pomažte směsí, zarolujte a vložte do pekáčku



Foto: Petr

Bůček před pečením zatřete vrstvou jogurtovo-křenové směsi

Upečený bůček servírujte s bramborem nebo chlebem a garantujeme vám, že ani kousek nezbude!