# Recept na plněný vepřový bok

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-plneny-veprovy-bok.html

„Maso plněné masem“ chutná všem. Snad jen s výjimkou jeho zapřisáhlých odpůrců. Vyzkoušejte plněný vepřový bok jako pohoštění - třeba za studena. Krájený na tenké plátky, s okurkou, tmavým pečivem a pivem, je úplný sen.

## Na přípravu plněného vepřového boku budeme potřebovat

### Základní surovina

- 2 – 2,5 kg vepřového boku bez kosti v celku

### Na náplň budeme potřebovat

- 500 g mletého hovězího masa (výborné jsou ořezy)
- 300 g vepřového uzeného boku
- 200 g vepřové plece nebo boku
- 1 kávová lžička mletého černého pepře
- 2 vrchovaté čajové lžičky (dále jen „ČL“) mleté sladké papriky
- 1 ČL mleté pálivé papriky
- 2 ČL soli
- 3 polévkové lžíce studené vody
- 1 celé vejce
- 2 stroužky česneku utřené spolu s 1 ČL soli

### Na potření masa před pečením si v hmoždíři dokonale rozdrtíme

- 1 ČL sušeného rozmarýnu
- 1 ČL sušeného oregána
- sušenou feferonku – množství dle chuti
- 2 ČL hrubozrnné soli
- 1 ČL medu
- 2 polévkové lžíce rozpuštěného sádla
- 2 stroužky česneku nakrájené na drobno

### Na dokončení potřebujeme

- Potravinářský provázek
- Velká jehla
- Nůž s dlouhou čepelí - třeba filetovací
- Pekáč na pečení
- 2 lžíce sádla
- Vývar nebo vodu na podlévání
- Alobal na přikrytí

## Postup přípravy plněného vepřového boku

Nejprve začneme s přípravou náplně.

Maso nakrájíme na kostky a v mlýnku umeleme. Přidáme obě papriky, pepř, sůl, vejce, vodu a utřený česnek se solí. Vše ručně důkladně promícháme a necháme odpočinout.



**Směs mletého masa s kořením**
*Zdroj: Marcela Hackerová*

Vepřový bok bez kosti v celku upravíme na úhledný obdélník.

Z kratší strany vyřízneme nožem otvor tak, aby nám vznikla hluboká kapsa. Rukou lehce zkontrolujeme vnitřní prokrojení.

**Dejte si pozor! Kapsu nesmíme nikde prořízнout!**



**Řezání kapsy**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Kapsu naplníme připravenou směsí - náplní a otvor klasicky zašijeme.

Aby maso po upečení mělo pěkný tvar, svážeme ho potravinářským provázkem.

Vázat začínáme z leva. Leváci samozřejmě zprava. Jednotlivé smyčky by měly být od sebe vzdálené asi 2 cm.

**Nelámejte si hlavu, jak dlouhý provázek máte ustříhnout. Když dojdete na konec, jen ho navážete a pokračujete dál.**



**Svázané maso**
*Zdroj: Marcela Hackerová*

Svázané maso přemístíme do pekáče.

Důkladně maso potřeme směsí z hmoždíře, podlijeme trochou vody (cca 1 dl), přidáme 2 lžíce sádla. Můžeme přidat i zbytek kůže, která nám zbyla z úpravy masa.

Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C celkem 30 minut nepřikryté.

Pak snížíme teplotu na 180 °C a pečeme 2 hodiny přikryté alobalem. Po celou dobu pečení maso poléváme výpekem.

Dopékáme na 160 °C podle potřeby cca 30 minut, rovněž přikryté alobalem.



**Polévání během pečení**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

**Plnit kapsu můžete tím, co máte rádi. Třeba játry, smaženými houbami s vajíčky. Kreativně doplněné barevnou zeleninou.**

Vyzkoušejte tenhle výborný pokrm. Vhodný je k obědu za tepla, ale i jako pohoštění návštěvy za studena.

A napište mi, jakou náplň kapsy jste zvolili právě Vy!