

# Karamelový bůček

Časová náročnost: 100 minut

## Seznam přísad

1 kg	vepřový bok s kůží
2 ks	cibule
3 lžíce	sůl
1 lžíce	kmín
4 lžíce	cukr



## Postup přípravy

Vepřový bok nakrájíme na špalíky velké zhruba 15×15 cm a horní kůži nařízneme tak, aby nám vnikla na kůži mřížka. Cibuli nakrájíme na kolečka, dáme do spolu s bůčkem do pekáčku a zasypeme solí, kmínem a cukrem. Vše důkladně promícháme a necháme zhruba 1 den odležet v lednici. Druhý den podlijeme vodou a pečeme tak dlouho, dokud není bůček pěkně křupavý a nevytvoří se nám v pekáčku karamel. Podáváme s čerstvým chlebem.