

## VEPŘOVÝ BOK SOUS VIDE NA GRILU

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Grilování
Náročnost	Střední
Doba přípravy	
Počet osob	
Autor	Vitana



### CO BUDEME POTŘEBOVAT

vepřový bok	1 kg
Marináda ↓	
rýžový ocet	2 lžíce
rýžové víno shaoxing	2 lžíce
Sójová omáčka bez lepku	2 lžíce
Sójová omáčka sladká	2 lžíce
med	2 lžíce
nakrájený oloupaný zázvor	30 g
nakrájenou jarní cibulku	1 ks
nasekané stroužky česneku	2 stroužky
Chilli kousky	
Chilli omáčka	
Badyán celý	
Skořice celá	
Anýz celý	

### PŘÍPRAVA RECEPTU

Suroviny na marinádu smícháme. Vepřový bok nakrájíme na větší kostky, vložíme do sáčku a zalijeme marinádou. Zavakuujeme a vaříme ve vodní lázni při teplotě 75 stupňů Celsia asi 4 hodiny. Uvařený bůček otřeme od marinády, osušíme a na grilu grilujeme kůží dolů, dokud se kůže nevypeče do křupava.