

BŮČKOVÉ SPIRÁLY.

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g vykostěného libovějšího bůčku
kořenící směs Barbecue
česnekové grilovací koření

Postup

Bůček nakrájíme na deset úzkých pruhů, posypeme je kořenícími přípravky a necháme v chladničce několik hodin uležet. Před přípravou je stočíme do tvaru spirál, upevníme je jehly nebo špejle, vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody a dusíme troubě pod vrchním dílem pekáče. Podle potřeby je podléváme vodou a přeléváme vypečenou šťávou. Poloměkké spirály dopečeme bez příklopu, aby povrch zčervenal. Podáváme teplé nebo studené se zeleninou a chlebem.