

Bůčkový šnek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

500 g vepřového bůčku

česnek

sůl

kmín

kysané zelí

světlé pivo

Postup

Bůček nakrájíme na plátky, mírně je rozklepeme, potřeme česnekem a posypeme kmínem. Posolíme a poklademe zelím. Plátky zavineme do šneka a napíchujeme na kovovou jehlu. Pomalu grilujeme, obracíme a lehce stříkáme pivem.