Brněnský drak

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

400 g libového bůčku
liberecký párek
sůl
pepř
česnek

Postup

Libový bůček vykostíme, rozdělíme na dvě porce, naklepeme, opepříme, osolíme. Na naklepaný řízek položíme půlku libereckého párku(podélně rozpůleného), který na koncích nařízneme do růžice. Maso přeložíme přes párek, zajistíme párátkem, obalíme v trojobalu a osmažíme na oleji. Podáváme s bramborovou kaší