

Bůčková roláda

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 kg libovějšího bůčku
6 vajec
4 lžíce strouhanky
4 lžíce hladké mouky
2 lžíce Vegety
0,5 lžičky soli
1 lžička grilovacího koření
mletý pepř

Postup

Syrový bůček nakrájíme na kostičky 1 x 1 cm, přidáme vejce a ostatní suroviny. Vše v míse promícháme a směsí naplníme tlačenkový sáček. Propícháme jej jehlou a dáme do vroucí vody vařit cca na 2 hodiny. Po vychlazení krájíme na plátky a podáváme na obložených talířích