

Bůček plněný houbami

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 kg bůčku
cibule
0,5 kg čerstvých hub
2 lžíce másla
4 vejce
pepř
sůl
mletý kmín
zelená petrželka
1 lžíce oleje
1 lžíce polohrubé mouky

Postup

Z vykostěného bůčku uděláme plát co největší, roválíme jej na tenko a naplníme ho směsí z hub, másla vajec, soli a pepře, kmínu, zelené petrželky, cibule, oleje a polohrubé mouky. Tuto směs vypracujeme položíme na bůčkový plát, ten zavineme, zavážeme nití, posolíme a okmínujeme. Do pekáče položíme na dno zbylé kosti, cibuli, lžici oleje, máslo. Na to položíme roládu a pozvolna pečeme. Po upečení maso vyjmeme a šťávu zapražíme moukou a vložíme zpět maso. Řežeme na plátky. Podáváme s bramborem nebo chlebem