

# Pivovarský bůček

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

600 g libovějšího bůčku

100 g uzeného sýra

40 g oleje

0,3 l piva-dvanáctky

cibule

česnek

strouhanka

nové koření

mletý pepř

petrželka

sůl

brambory

## Postup

Bůček nakrájíme na porce (1cm), lehce naklepeme, osolíme. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme maso a opečeme. Podlijeme vývarem, přidáme utřený česnek se solí, koření a dusíme do měka. Před dohotovením přidáme lžici strouhanky, pivo a povaříme. Porce bůčku přelijeme šťávou, posypeme sýrem a petrželkou. Jako přílohu podáváme knedlíky.