

Pikantní bůček

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 kg bůček

1 ks bobkový list

pepř celý

pepř mletý

1 lžička paprika mletá sladká

1 lžička kari

1 lžička grilovací koření

1 lžíce worcester omáčka

tabasco

Postup

Bůček uvaříme s pepřem a bobkovým listem. Ještě teplý vykostíme a ihned potřeme kaší s ostatních přísad (důkladně). Potom zabalíme do alobalu a asi týden necháme odležet v lednici. Podáváme s pečivem.