

Bůček k nedělní večeři

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

grilovací koření

3 bobkový listy

paprika

3 kuličky pepře

kari

bůček

pepř

12 stroužků česneku

worcester

Postup

Větší kus bůčku uvaříme a si hodinu s kuličkami pepře, s 5 stroužky česneku a bobkovými listy.

připravíme si marinádu ze 7 stroužků česneku utřených se solí, špetkou kari, pepře a papriky, grilovacího koření a worcestreu.

Teplý bůček marinádou potřeme a zabalíme do alobalu. necháme v lednici uležet alespoň 3 dny. Bůček krájíme na tenké plátky.