

Bůček k nedělní večeři

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

bůček

3 kuličky pepře

12 stroužků česneku

3 bobkový listy

špetka curry

pepř

paprika (koření)

grilovací koření

worcester

Postup

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

Připravíme si marinádu ze 7 stroužků česneku utřených se solí, špetkou curry, pepře a papriky, grilovacího koření a worcesteru.

Teplý bůček marinádou potřeme a zabalíme do alobalu. Necháme v lednici uležet alespoň minimálně 3 dny.

Bůček krájíme na tenké plátky.

Přílohy:

chléb