

Pečená bůčková pomazánka

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

- 1 •
- 200 •
- 1 •
- 1 •
- 2 vejce - •
- Náplň:
- 1 •
- 1 •
- 4 vejce - •

- sůl, sterilovaný hrášek
- kapie (obměna: žampiony a nebo feferónky)

Postup

Den předem bůček pomeleme, přidáme mléko, koření a vejce. Všechno spolu smísíme a odložíme na chladné místo. Cibuli najemno pokrájíme, spěníme na tuku, Promísíme vejce a uděláme praženici a mokřýma rukama na pomaštěném alobalu vyformujeme z masové hmoty obdélník tlustý asi 1 - 1,5 cm. Rovnoměrně na něj rozetřeme praženici, posypeme hráškem a pokrájenou kapií (žampiony, feferonkami). Plát pomocí alobalu srolujeme, přeložíme opatrně na pekáč (alobal z obou stran dobře uzavřeme). Pečeme asi 45 minut.

