

Bůček k nedělní večeři

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 porcí: - Ingredience pro přípravu

0,5 kg bůčku | 3 kuličky pepře | 12 stroužků česneku | 3 bobkové listy | 1 špetka kari koření | pepř | paprika (koření) | grilovací koření | worcester

Postup

Příloha:

Chléb.

Příprava:

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 kari, pepře a papriky, grilovacího koření a worcesteru.

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

Bůček krájíme na tenké plátky.

Poznámka

Doba přípravy: 60 minut

Energetická hodnota: cca 2488 kJ (595 kcal)