

Bůčková roláda

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg bůčku

6 vajec

1 lžíce vegety

kari koření

sůl

pepř

sladká paprika

Postup

Umletý bůček se syrovými vejci šleháme v mixéru, přidáme koření a necháme půl dne v ledničce. Potom utvoříme dva válečky, zabalíme do mikrotenového sáčku a dáme hodinu vařit. Necháme je v sáčku vychladnout, potom obalíme v paprice. Je vynikající s chlebem a kyselou okurkou.