

Pečený bůček s bramborovou nádivkou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

plát bůčku

0,5 kg brambor

2 mrkve

3 vejce

sůl

pepř

libeček najemno posekaný

Postup

Vepřový bůček zbavíme kostí a kůže, rozkrojíme na plát a paličkou dobře naklepeme. Na másle osmažíme nahrubo nakrájenou syrové brambory, jemně nakrájený libeček, osolíme, opepříme, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev, zalijeme vejcem a necháme srazit. Tuto nádivku rozetřeme na bůček. Dobře smotáme a převážeme provázkem. Dáme na pekáč a přiklopíme a pečeme. Když je maso poloměkké, odkryjeme pokličku a přelijeme světlým pivem a pečeme doměkka a dozlatova. Podáváme s čerstvou zeleninou.