

Paprikovaný vepřový bůček

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 dkg vepřového bůčku

sůl

celý pepř

kousek cibule

česnek

mletá paprika

Postup

Opláchnutý bůček vložíme do vařící osolené vody s přísadou cibule a pepře a uvaříme doměkka, Necháme jej ve vývaru trochu vychladnout, potom vykostíme a ještě teplý potřeme prolisovaným česnekem a obalíme v mleté sladké paprice. Nebo můžeme pokrájet na plátky a každý plátek potřeme česnekem a obalíme v paprice.