

Tuřín s bůčkem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg tuřínu

0,3 kg bůčku

2 cibule

1 lžíce sádla

0,5 hovězího bujonu

sůl

drcený kmín

mletý pepř

plnotučná hořčice

petržel

Postup

Tuřín omyjeme, oloupáme a nastrouháme nahrubo. Vložíme na drobně nakrájenou, na sádle zpěněnou cibuli. Osolíme, opepříme, přidáme kmín, 2 lžíce plnotučné hořčice a zalijeme horkou vodou, v níž jsme rozpustili půlku bujonu. Promícháme a na malém plameni dusíme doměkka. Tekutina musí být odpařená, ale tuřín nesmíme rozvařit. Na talíře dáme hromádky dušeného tuřínu a na to položíme kousek doměkka uvařeného, opepřeného bůčku.