

Uzený bůček v pivu a zelí

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Časopis Vlasta 1983

Suroviny

250 g uzeného bůčku

1 hlávka zelí

50 g tvrdého sýra

100 ml tmavého piva

pepř, sůl

Postup

Bůček uvaříme a vychladlý nakrájíme na kostky. Zelí zbavíme košťálů, nakrájíme na nudličky a uvaříme. V pekáči orestujeme maso dozlatova, přidáme uvařené zelí, vše zasypeme nastrouhaným sýrem a zalijeme pivem, osolíme, okořeníme a zapečeme v troubě. Když sýr zhnědne, je jídlo hotové.