

Bůčková roláda ii.

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kg bůčku

6 vajec

4 lžíce strouhanky

4 lžíce hladké mouky

2 lžíce vegety

0,5 lžíce soli

1 lžíce grilovacího koření

0,25 lžíce pepře

Postup

Postup přípravy: Bůček nakrájíme na drobné kostky, asi 1x1 cm, přidáme ostatní a dobře promícháme. Směsí naplníme tlačenkový sáček a vaříme 2 hodiny na mírném ohni. Dáme ztuhnout do ledničky.