

Bůčková tlačenka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vepřový bůček 1 kg
- vejce 8 ks
- nové koření 1 lžička
- strouhanka 4 lžíce
- sůl 1 lžička
- majoránka 1 lžička
- pepř 1 lžička
- hladká mouka 1 lžíce
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Bůček nakrájíme na kostičky přidáme všechny přísady a zamícháme .

Nacpeme do sáčku který je určený na tlačanky a vaříme 1 a 1/2 hodiny ve vodě.

Můžeme ještě přidat 20 dkg jater které předem chvilku povaříme ve vodě dodají tlačence výbornou chuť.

Tip: Podáváme s chlebem.