

Bůčková roláda s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- bůček bez kosti 1600 g
- sůl a pepř 1 ks
- česnek 4 stroužek
- čerstvé bylinky - tymián, bazalka, petrželka 3 lžíce
- paprika sladká 0.5 lžička
- pálivá mletá paprika 0.5 lžička
- drcený kmín 1 lžička
- černé pivo 100 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Bůček podélně nařízneme a rozložíme a velký plát, naklepeme ho přes fólii, kůži nařízneme do mřížky, maso opepříme a osolíme.

Česnek prolisujeme a smícháme s bylinkami. Bylinkovou směsí potřeme plát masa a stočíme do rolády. Svážeme, potřeme paprikou a posypeme kmínem.

Roládu vložíme na gril, potíráme černým pivem a grilujeme pod poklopem asi 80 minut. Hotovou roládu nakrájíme a podáváme s chlebem a hořčicí.