

Čertovský bůček velmi dobrý

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Sůl 1 ks
- Vepřové Bůček Libový 1500 g
- **Marináda**
- mleté papriky 1 lžička
- pikantní hořčice 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- Kmín 1 ks
- Pepř 1 ks
- nadrobno nakrájená cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Očištěný bůček nakrájíme na plátky a osolíme dáme do pekáčku a podlijeme trochou vody. Během pečení maso potíráme marinádou. Je to pikantní k pivu. Podáváme s chlebem.

Marináda - vše smícháme