

Pikantní bůček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bůček 1 kg
- česnek 6 stroužek
- wolcestrová omáčka 1 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- kari koření 1 lžička
- tabasco 1 lžička
- celé nové koření 4 kulička
- celý pepř 4 kulička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Bůček dáme do hrnce, zalijeme vodou přidáme nové koření, bobkový list, sůl a vaříme do měkka
2. Uvařený bůček vyndáme, vývar použijeme na ovarovou polévku, teplý bůček potřeme ze všech stran kašičkou z chilli, kari, tabasca, worcesterské omáčky, papriky a se solí utřeného česneku a zabalíme do alobalu
3. Vychladlý dáme do lednice a necháme 7 dní uležet
4. Podáváme krájený na plátky s chlebem, nakládanou zeleninou a chlazeným pivem.

Poznámka:

před podáváním necvháme nejlépe 7 dní uležet
dle chuti sůl