

Bůček zapečený s křenovým jogurtem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- prorostlý bůček 1.5 kg
- křen 250 g
- bílý jogurt 600 ml

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Bůček nakrájíme na 1,5 cm tlusté plátky, mírně je osolíme
2. Nejlépe čerstvě nastrouhaný křen (množství dle chuti) zamícháme do jogurtu, který ještě mírně osolíme a okořeníme černým pepřem
3. Plátky bůčku hojně potřeme ochuceným jogurtem, každý zarolujeme a zajistíme párátkem
4. Závitky skládáme vedle sebe do pekáčku (ten není třeba ničím vymazávat), povrch potřeme zbylým jogurtem
5. V troubě vyhřáté na 170 °C zarolovaný bůček pečeme zhruba 1,5 hodiny.

Poznámka:

křen je nejlepší čerstvě nastrouhaný