

Bůčková tlačenka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřový bůček 1 kg
- vejce 6 ks
- hladká mouka 4 lžíce
- strouhanka 4 lžíce
- vegeta 2 lžíce
- grilovací koření 1 lžíce
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřový bůček nakrájíme na větší kostky a smícháme se všemi surovinami. Směs naplníme sáček na tlačenku a vaříme 2 hodiny ve vodě. Krájíme studené a podáváme s chlebem.