

Nakládáný bůček

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vepřový bůček 1 kg
- bobkový list 5 ks
- česnek 24 stroužek
- celý pepř 5 kulička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Bůček uvaříme s bobkovým listem, pepřem a 12 stroužky česneku. Ještě teplý ho potřeme kašičkou, kterou jsme udělali ze zbylého česneku utřeného se solí, lžičkou pepře, pálivou paprikou, kari kořením, grilovacím kořením a několika kapkami worchestrové omáčky.

Bůček takto promazaný zabalíme do alobalu a po vychladnutí dáme do lednice, kde ho necháme 5 dní proležet.