

# Bůčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 10

- Libový bůček 1 kg
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kyselé okurky 3 ks
- Paprika 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Bůček zbavíme kůže, prosolíme a vložíme do pekáče, doporučuje se i pokmínování. Mírně podlijeme vodou a posypeme nahrubo nakrájeným česnekem a cibulí nakrájenou na kolečka. Zbytek cibule dáme vedle bůčku do pekáče. Cibulí se nic nezkazí, zde naopak, čím více, tím lépe. Bůček v troubě upečeme, necháme trochu vychladnout, vykostíme, pokud je potřeba. Bůček nakrájíme na kousky a semeleme i s veškerou cibulí a šťávou. Můžeme přidat čerstvě na hrubo nakrájenou cibuli, okurky a papriku. Podle chuti dochutíme utřeným česnekem, solí, pepřem a přidáme třeba lžici hořčice. Vše náležitě promícháme. Necháme vychladnout v ledničce.