

Bůčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- bok vepřový 1 kg
- cibule 1 ks
- okurka kyselá 3 ks
- paprika 1 ks
- hořčice plnotučná 1 lžíce
- česnek 4 stroužek
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Bůček (libový a bez kosti) upečeme obvyklým způsobem. Necháme vychladnout a poté ho vykostíme a na masovém mlýnku umeleme. Pro lepší chuť pomazánky přidáme také šťávu, která nám při pečení vznikla.

Cibuli, okurky a papriku nadrobno nakrájíme a přidáme k namletému bůčku.

Směs dochutíme utřeným česnekem, solí, pepřem a přidáme lžící hořčice.