Bůčkové výpečky

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Bůček 1.5 g
- Sůl 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Zázvor 20 g
- Tymián 3 snítka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček pokrájejte na drobné kostičky, menší než na moravského vrabce. V pekáčku je promíchejte se solí, kmínem, rozmačkaným česnekem a jemně nastrouhaným zázvorem. Nechte asi 1 hodinu odpočinout v ledničce, pak lehce podlijte, přidejte tymián a dejte péct na 1,5–2 hodiny do trouby vyhřáté na 160 °C.