

Bůčková pochoutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 500 g
- Měkký salám 150 g
- Vejce 4 ks
- Česnek 5 stroužek
- Vegeta 1 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček a salám nakrájíme na velmi malé kostičky, přidáme ostatní suroviny a důkladně promícháme. Vzniklou směsí naplníme střeva a pevně zavážeme provázkem (já dělám ze salámových). Střeva neplníme celá, aby nepraskla. Vaříme ve vodní lázni v tlakovém hrnci asi 1 hodinu. Po uvaření necháme v ledničce vychladnout.

Podáváme s cibulí a octem nebo jenom se zeleninou.