

Bůčková roláda II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Vejce 6 ks
- Strouhanka 4 lžíce
- Hladká mouka 4 lžíce
- Vegeta 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžíce
- Grilovací koření 1 lžíce
- Pepř mletý 0.25 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy: Bůček nakrájíme na drobné kostky, asi 1×1 cm, přidáme ostatní a dobře promícháme. Směsí naplníme tlačenkový sáček a vaříme 2 hodiny na mírném ohni. Dáme ztuhnout do ledničky.