

Bůčková roláda III.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Kondenzované mléko neslazené 1 plechovka
- Paprika - sladká 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mleté maso smícháme s ostatním, zabalíme do fólie a dáme přes noc do lednice. Další den rozválíme na mikroténu na placku, potřeme smaženými vejci, poklademe měkkým salámem, posypeme kostičkami kapie nebo zeleným hráškem, svineme, odstraníme mikroten a dáme péct do trouby. Krájíme vychladlé na plátky.