

Bůčková roláda IV.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1.1 kg
- Vejce 4 ks
- Vegeta 4 lžička
- Česnek 10 ks
- Klobása 4 ks
- Uzené maso 200 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Umeleme bůček, přidáme celá vejce, Vegetu, a rozmačkaný česnek. Vše dobře promícháme, přidáme nevařené uzené maso nakrájené na kostičky, může být i ze žeber nebo křížových kostí. Přidáme ještě klobásky, taktéž nakrájené na kostičky a nevařené, abychom zachovali vůni a chuť uzenin, která přejde vařením do mletého bůčku. Trochu osolíme, řádně promícháme a směs plníme do sáčku, který je na tlačenu. Zavážeme na obou stranách, a dáme vařit do kastrolu na necelé 2 hodiny, tak aby celá šiška byla ponořena ve vodě.

Na jedné straně šišky necháme provázek delší, abychom ji mohli po vyjmutí pověsit, a zespodu propícháme jehlicí, aby vytekla šťáva a šiška bezvadně ztuhla.

Dejte pozor na přesolení kvůli uzeninám. Roláda je velmi dobrá, ať se vám podaří.