

Bůčková roláda vařená

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 750 g
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 ks
- Paprika - sladká 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bůček rozkrojíme na knihu a rozklepeme paličkou na plát (do tenka). Posolíme, poprášíme pražskou šunkovou solí, potřeme česnekem, pevně svineme a svážeme tenkým motouzem. Necháme 24 hodin v lednici zaležet. Vaříme ve vodě, až je maso měkké (asi hodinu). Ještě horkou roládu vyválíme ve sladké paprice a necháme vystydnout.

Libové maso je na řezu pěkně červené a voní česnekem. Krájíme na tenké plátky a podáváme studené s chlebem jako svačinu nebo večeři.