

Bůčková roláda VI.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Vejce 6 ks
- Vegeta 1 lžíce
- Kari 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 lžička
- Paprika - sladká 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Umletý bůček se syrovými vejci šleháme v mixéru, přidáme koření a necháme půl dne v ledničce. Potom utvoříme dva válečky, zabalíme do mikrotenového sáčku a dáme hodinu vařit. Necháme je v sáčku vychladnout, potom obalíme v paprice. Je vynikající s chlebem a kyselou okurkou.