

Bůčková roláda VII.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Česnek 2 stroužek
- Vegeta 1 lžice
- Vejce 5 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Koření 1 ks
- Červená paprika 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jednu třetinu bůčku umeleme, dvě třetiny nakrájíme na kostky, vše smícháme s ostatními surovinami a necháme odležet 12 hodin v chladu.

Pak směs naplníme do 3/4 sáčku na tlačenu a vaříme ve vodě 1,5 hodiny. Po vychladnutí sáček rozřízneme a roládu obalíme v červené paprice.