

Bůčková roláda VIII.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Škrob 3 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Vegeta 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Mléko 0.25 l
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tyto ingredience umícháme a rozetřeme na plát. Ze tří vajíček uděláme škvaku a rozetřeme na plát z umíchané hmoty potřené hořčicí.

Na to rozetřeme jednu moravanku a dáme doprostřed párek. Zamotáme a vrch potřeme česnekem s hořčicí.

Pečeme na 220 stupňů asi jednu hodinu