

Bůčkové závitky se zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Kysané zelí 1 sklenice
- Anglická slanina 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bůček bez kůže nakrájíme na 1 cm silné plátky, naklepeme, posolíme, opepříme a potřeme prolisovaným česnekem. Slaninu nakrájíme nadrobno a vyškváříme. Na každý plátek bůčku dáme překrájené kysané zelí, půl lžičky slaninky i s tukem, a opatrně svineme jako španělské ptáčky. Poskládáme do vymazaného pekáče, posypeme ještě kysaným zelím, příp. slaninkou, pokud zbyla, podlejeme trochou vody a upečeme v troubě. Podáváme s brambory.