

Důvod k rozvodu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 1 kg
- Česnek 2 ks
- Cibule 3 ks
- Paprika sladká a pálivá 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Pepr celý 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček osolíme a v tlakovém hrnci ho spolu s několika kuličkami nového koření, pepře a 4 pokrájenými stroužky česneku uvaříme doměkka.

Pak ho necháme úplně vychladnout. Mezitím oloupeme zbylý česnek a cibuli nakrájíme na tenké plátky. Do šálku nalejeme asi 3 lžíce oleje, prolisujeme do něj přibližně 10 stroužků česneku, přidáme po lžičce sladké a pálivé papriky a dobře promícháme. Studený bůček prošpikujeme zbylými stroužky česneku a hojně potřeme paprikovo-česnekovou pastou.

Nalobal dáme polovinu pokrájené cibule, položíme na ni bůček a ten zasypeme zbytkem cibule. Pečlivě zabalíme a na týden uložíme v chladničce. Pak krájíme na plátky a podáváme s bílým pečivem.

