

Furmanská kola

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 3 ks
- Česnek 3 ks
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Mletý kmín 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Vepřový bůček prorostlý 600 g
- Klobása - uzená 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček rozkrojíme na plát, naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme paprikou a kmínem. Jednu cibuli a česnek nakrájíme na drobno a posypeme po plátu masa. Příčně (na kratší konec) položíme klobásu, maso svineme do rolády a převážeme. Na oleji opečeme ze všech stran. Vložíme na pekáč i s výpekem, podlejeme horkou vodou, přidáme dokola na kolečka nakrájené zbylé cibule a pečeme v troubě do měkka. Podáváme nakrájené na plátky s brambory.