

# Hanácké bóček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřový bůček 1 kg
- Olomoucké tvarůžky (syrečky) 1 balení
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Paprika 1 ks
- Kmín 1 ks
- Pivo 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do bůčku uděláme kapsu, vysolíme, vypepříme, opaprikujeme a okmínujeme. Kapsu naplníme tvarůžky a uzavřeme. Bůček opět na povrchu osolíme, opepříme, opaprikujeme a okmínujeme. Dáme do pekáčku a podlijeme pivem. Dáme péci do trouby na 200°C asi na jednu hodinu. Pokud tvarůžky vytečou z kapsy, nic se neděje. Ochutí tak omáčku, kterou po upečení uděláme tak, že maso vyjmeme, sós prohřejeme, vyšleháme a zahustíme tmavou jíškou. Podáváme s knedlíkem a se zelím.