Nadívaný bůček

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 5

- Vepřový bůček 1 kg
- Houby 200 g
- Cibule 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na oleji orestujeme nasekanou cibuli, přidáme nakrájené houby, sůl, drcený kmín, pepř a vše podusíme. Bůček z jedné strany nařízneme a naplníme houbovou směsí. Pečeme v troubě za občasného podlévání do zlatavé barvy. Podáváme s brambory a zeleninovým salátem.