

Nakládáný bůček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vepřový bok 1 kg
- **na obalení**
- sůl 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- mletý černý pepř 0.5 lžička
- mletá sladká paprika 2 lžička
- **nálev**
- sůl 2 lžička
- česnek 6 stroužek
- celý černý pepř 10 kulička

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřový bok dobře očistíme a omyjeme. Připravíme si nálev. Všechny česnek oloupeme a spolu se 2 lžičkami soli a černým pepřem jej vložíme do vody. Vše přivedeme k varu a přidáme připravený bůček. Ten vaříme asi hodinu. Uvařený bůček vyndáme a krátce necháme vychladnout. Stačí zhruba 5 minut.

Během vaření bůčku si připravíme obalovací hmotu. Do hrníčku dáme 2 lžičky vývaru z bůčku. Přidáme sůl, mletý pepř, papriku a 3 prolisované stroužky česneku. Vzniklou hmotu pořádně

zpracujeme a postupně jí nanášíme na bůček, až je celý obalený.

Obalený bůček zabalíme do alobalu a vložíme do mrazničky na 3 hodiny. Poté ho můžeme přemístit do lednice.

Nakládáný bůček se podává zastudena. Krájíme jej na prkénku na asi 1/2 cm plátky a podáváme s chlebem a sterilovanou zeleninou.