

Naložený bůček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pečený bůček 1.5 kg
- masox 1 kostka
- worcestr 1 lžička
- větší cibule 1 ks
- česnek 1 ks
- paprika 1 lžička
- kari 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobře promíchanou směs ochucovadel natřeme na teplý bůček. Po vychladnutí ho zabalíme do alobalu a necháme v ledničce asi 2 dny uležet. Krájíme na tenké plátky a podáváme s chlebem.