

Bůček na zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Bůček 1 kg
- Sůl, kmín, černý pepř - dle chuti 2 špetka
- Červené kysané zelí 1 kg
- Cukr 1 lžíce
- Cibule na kroužky 3 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček osolte, okmínujte a opepřete. Zelí nechce okapat, dochuťte cukrem, solí a kmínem, rozprostřete na dno pekáče, na zelí dejte bůček a pečte, dokud maso nezměkne.

Poznámka:

Pečte dokud maso nezměkne.