

Bůčková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Bůček 1 kg
- Sůl 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Albánie

Počet porcí: 3

Postup:

Bůček zbavíme kůže, osolíme a dáme do pekáče. Mírně podlijeme, posypem nahrubo nakrájeným česnekem a cibulí nakrájenou na kolečka. Cibuli dávám i vedle bůčku do pekáče, může jí být opravdu hodně.

Bůček v troubě upečeme, necháme trochu vychladnout, vykostíme, nakrájíme na kousky a semeleme i s veškerou cibulí a šťávou. Promícháme, podle chuti dosolíme a necháme vychladnout v ledničce. V uzavřených skleničkách vydrží v ledničce i delší čas. Mažeme na chleba.