

# Bůčkové rolky plněné zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Libový bok bez kosti 800 g
- Kyselé zelí 500 g
- Cibule 4 ks
- Mletý kmín, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Z vepřového boku nakrájíme proužky 6 - 7 cm široké. Každý proužek překrojíme, ale

Bůčkové rolky plněné zelím

nedokrojíme a tak nám vzniknou plátky. Maso osolíme, vnitřek plátku posypeme kmínem, dáme kopeček zelí (cca 30g), plátek stočíme do roládky a zajistíme párátkem nebo jehlou. Na dno pekáčku rozložíme zbytek zelí, na něj kolečka cibule, navrch závitky, posypeme kmínem, solí a mírně podlijeme vodou. Pečeme přikryté poklicí při teplotě kolem 200°C. Po změknutí masa dopékáme bez poklice.