

Pikantní bůček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bůček 1 kg
- bobkový list 1 ks
- pepř celý 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- paprika mletá sladká 1 lžička
- kari 1 lžička
- grilovací koření 1 lžička
- worcester omáčka 1 lžíce
- tabasco 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček uvaříme s pepřem a bobkovým listem. Ještě teplý vykostíme a ihned potřeme kaší s ostatních přísad (důkladně). Potom zabalíme do alobalu a asi týden necháme odležet v lednici.

Poznámka:

Podáváme s pečivem.