

Bůčková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bok 250 g
- Sádlo 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Voda na podlití 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletý kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve upečeme okmínovaný a osolený bůček bez kůže a kostí.

Upečený bůček nakrájíme na menší kousky a umeleme na masovém strojku spolu se čtvrtkami cibule a stroužky česneku. Pekač, ve kterém jsme maso pekli, opřeme jednou stranou na vyšší oporu, aby se sádlo se sosem usadilo jen na jedné straně ve vyšší vrstvě.

Do misky s umletou masou přidáme pepř a 2 až 3 lžíce tmavšího sosu zpod usazeného sádla. Řádně vše promícháme, zkusíme, a jestli je třeba, dosolíme (ale opatrně), případně přidáme lžici vypečeného sádla, aby se pomazánka lépe roztírala.

Bůčkovou pomazánku mažeme na plátky veku nebo předkládáme v kopečcích na talířcích a maže si

každý sám. Zdobíme kousky kapie, rajčat či papriky, můžeme zasypat strouhaným křenem. Zapijíme pivem i vínem.