

Rychlá bůčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Vepřový bok 1 kg
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Drcený kmín, sůl 1 ks
- Voda 1 l

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Cibuli a česnek očistíme a nasekáme. Ne moc tučný bůček nakrájíme na kostky.

Na pánvi s trochou tuku orestujeme dorůžova cibuli s česnekem. Přidáme bůček a orestujeme jej, aby se zatahl. Podle chuti osolíme a ochutíme kmínem. Lehce jej podlijeme a upečeme v troubě doměkka.

Upečený bůček s cibulí a česnekem vyjmeme z tuku a vše umeleme nebo rozmixujeme najemno. Rychlou bůčkovou pomazánku dáme do skleniček nebo do nádoby s víčkem.

Rychlou bůčkovou pomazánku mažeme na celozrnné pečivo a zdobíme čerstvou zeleninou.