

# Bůček s hermelínem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**2906** kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **107 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bucek-s-hermelinem>

## Příprava

Bůček si nakrájíme na slabší plátky. Tyto plátky jednotlivě osolíme, opeříme a potřeme prolisovaným česnekem. Cibuli a pórek nakrájíme na tenčí kolečka, dáme je do pekáče a na ně poklademe plátky bůčku. Zalijeme smetanou a upečeme v troubě. Když je bůček téměř hotový rozložíme na něj plátky hermelínu a dáme ještě na malou chvíli do trouby dopéct. Jen do chvíle, než hermelín změkne a začíná se roztékat.



## Ingredience

- 500 g bůčku
- 1 cibule
- 0,5 póru
- 1 Hermelín
- 1 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- 4 stroužky česneku

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Hlavní chod