

Bůček s nádivkou z bylinek a černého piva



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

4958 kalorií , **2 g** cukrů , **100 g** tuků , **215 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bucek-s-nadivkou-z-bylinek-a-cerneho-piva>

Příprava

Nejprve si připravíme nádivku – housky nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem. Uzené maso nakrájíme na kostičky, smícháme ho s vejcem, pivem a nasekanými bylinkami. Přidáme namočené housky a promícháme. Osolíme a opepříme. Vepřový bůček nařízneme na kůži na kostičky a prosolíme a opepříme. Poté ho nařízneme tak, abychom udělali kapsu – a tu naplníme nádivkou. Pečeme na 180 °C asi 2 hodiny. Průběžně přeléváme výpekem.

Ingredience

- 800 g bůčku
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 250 g uzené krkovice
- 50 ml polotučného mléka
- 100 ml černého piva
- 2 ks housky
- 1 ks vejce
- 1 hrst petrželové natě
- 1 hrst majoránky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Hlavní chod

