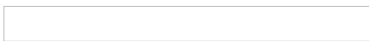


Bůčkové závitky se zelím



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2905 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **145 g** bílkovin

Autor: heladon

Odkaz: <https://srecepty.cz/buckove-zavitky-se-zelim>

Příprava

Libový bůček rozkrájíme na čtyři plátky, lehce naklepeme, opepříme a z jedné strany potřeme hořčicí /může být i ostrá hořčice/, poklademe zelím /kysané nebo sterilované/ na které položíme klobásový kabanos, který jsme rozdělili na čtyři díly. Takto připravený bůček zavineme jako závitek, upevníme jehlou nebo zavážeme nití. Takto připravené závitky upečeme na rozpálené pánvi se všech stran a dusíme ve vlastní šťávě do měkka. Podáváme s bramborem nebo rýží.

Ingredience

- 50 dkg bůčku
- 30 dkg sterilovaného zelí
- 20 dkg kabanosu
- 2 lžíce plnotučné hořčice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod