

Nadívaný bůček se žampióny

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

4054 kalorií , **1 g** cukrů , **22 g** tuků , **187 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadivany-bucek-se-zampiony>

Příprava

Očištěné žampióny nakrájíme na kostičky. Pečivo také a zvlhčíme mlékem, přidáme rozmíchaná vejce, muškátový oříšek a mletý pepř, osolíme a lehce promícháme se žampióny. Do připraveného bůčku prořízneme ostrým nožem kapsu, maso osolíme, potřeme vně i uvnitř česnekem, naplníme náplní a uzavřeme, povrch posypeme kmínem a spolu s cibulí nakrájenou na dílky dáme péci do vyhřáté trouby, po chvíli maso podlijeme a pod poklicí dopečeme při střední teplotě asi 1 hodinu. Pak odkryjeme a dopečeme do červena a do křupava.

Ingredience

- 750 g bůčku bez kosti
- 3 rohlíky
- 3 vejce
- 1 šálek mléka na zvlhčení rohlíků
- 250 g žampionů
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- špetka soli
- špetka kmínu
- špetka pepře
- špetka muškátového oříšku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod